

Bauernbrot mit Roggensauerteig

Bauernbrot mit Roggensauerteig...
Rezept für 4 Laibe: (3x1 kg, 1x 1/2 kg)

Zutaten:

1 kg Weizenmehl
800 g Roggenmehl
400 g Roggensauerteig
1 Würfel Germ
40 g Salz
2 TL Brotgewürz
ca. 1,2 lt. Wasser

Zubereitung:

Alles zu einem Germteig verarbeiten. 1 Std. rasten lassen. Brote formen und auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Und nochmal 1/2 Std. rasten lassen.

Backrohr auf 240 Grad, Heißluft vorheizen. Brote mit Wasser bepinseln und mit Mehl bestäuben. Beide Bleche ins Rohr schieben. 10 min. bei 240° Grad Heißluft backen. Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Brote 50 Minuten fertig backen!

