Unser Bauernbrot

Zutaten:

700 g Weizenmehl Typ 1050

20 g Trockensauerteig hell

300 g Roggenmehl Typ 1050 oder Roggenvollkornmehl

20 g Trockensauerteig dunkel

20 g Salz

1/4 Päckchen Trockenhefe

700 ml Wasser

Schritte:

1) Alle Zutaten bis auf Wasser und Hefe in eine Schüssel geben.
2) Hefe im Wasser auflösen. Mit Handmixer oder Küchenmaschine alles mischen und das Wasser mit der Hefe untermischen. Alles zu einem glatten Teig kneten.
3) Brot ca. 24 h in der Rührschüssel gehen lassen (ca. doppeltes Volumen), die Zeit hängt von der Temperatur ab! Kühl stellen und lange Teigführung ergibt schmackhafteres Brot! Dann das Brot formen und falls vorhanden, in einem Gärkorb, sonst auf Blech mit Backpapier nochmal 30-60 Minuten gehen lassen. Wer mag, kann das Brot auch bereits in eine Form geben und darin gehen lassen. Das Volumen hat sich danach weiter vergrössert. Eine Tasse mit etwas Wasser in den Backofen stellen, um Dampf während des Backens zu erzeugen.

15 Min bei 250 Grad backen dann
45 Min bei 200 Grad weiterbacken.

mattkeag

wünscht guten Appetit!