

Brot 'Bauernbrot'

300 g Roggenmehl 1150 (grob)
300 g Weizenmehl grob od. fein
2 EL Brotgewürz*
2 ½ TL Salz

Mehl, Brotgewürz und Salz gut vermischen.

20 g Hefe
1 TL Malzextrakt
2,5 dl Buttermilch, lauwarm
2,5 dl Wasser, lauwarm

Hefe mit Malzextrakt und ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Hefe, Buttermilch und restliches Wasser zum Mehl geben und Teig gut kneten.

30 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und in einer gefetteten Kastenform weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

Teig kurz vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit Kümmel und grobem Salz bestreuen.

Backofen auf 200°C vorheizen, ein Gefäß mit Wasser auf den Boden stellen und die Form auf der untersten Rille einschieben. 40 Minuten backen.

Temperatur auf 150°C zurückstellen, Brot aus der Form nehmen und 12-15 Minuten weiterbacken.

** Brotgewürz besteht aus fein gemahlenem Koriander, Fenchelsamen und Kümmel. Fertiges Brotgewürz kann in Deutschland in der Gewürzabteilung gekauft werden. Man kann die einzelnen Samen aber auch im Mörser fein mahlen.*

steiertisch