

Brot 'Schwarzwälderbrot'

100 g Roggenmehl 1150 (grob)
400 g Weizenmehl 1050 (grob)
10-15 g Sauerteigextrakt (Pulver)
1 ½ TL Salz

10 g Hefe
1 TL Malzextrakt
3 - 3 ½ dl Wasser (lauwarm)

Mehl, Sauerteigextrakt und Salz gut vermischen.

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

40 Minuten gehen lassen, zu einem Laib formen, mit Wasser bestreichen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 220°C vorheizen, ein Gefäß mit Wasser auf den Boden stellen und das Brot auf der untersten Rille einschieben. Temperatur auf 190°C zurückstellen und das Brot ca. 45-55 Minuten backen.

Nach Wunsch sofort nach dem Backen mit Kaffeeahm oder Milch bestreichen (gibt schönen Glanz).

steiertisch