

HAUSBROT



ZUTATEN

500 g Roggenmehl Type R960
350 g Dinkelmehl
29 g Vollkornsauerteig Pulver
15 g Gerstenmalzmehl
29 g Salz
4 g Brotgewürz
2 TL Obers
30 g Germ
600 ml Wasser



ZUBEREITUNG

1. Zutaten zu glatten Teig verarbeiten
2. 2h 30min rasten lassen – dabei immer wieder in der Schüssel falten
3. Teig aus der Schüssel auf kräftig bemehlte Unterlage geben und dort 5min zu Packerl (von aussen nach innen) falten
4. In bemehltes Simperl legen und dort wieder 1h aufgehen lassen
5. Backrohr mit Backblech auf 250° aufheizen
6. Brotteigling im Rohr auf Backblech legen und eine kleine Schüssel mit etwas Wasser in das Backrohr stellen
7. Nach 10min die Temperatur im Ofen auf 200° reduzieren und nach weiteren 45min das fertige Brot herausnehmen und auskühlen lassen



MEIN TIPP: Etwas geschroteter Dinkel im Teig gibt dem Brot noch eine eigene Note.