

## SCHWARZBROT



### ZUTATEN

300 g Roggenmehl Type R960  
400 g Weizenvollmehl  
25 g Vollkornsauerteig Pulver  
15 g Gerstenmalzmehl  
25 g Salz  
4 g Brotgewürz  
2 TL Obers  
30 g Germ  
450 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.