



Einfaches Bauernbrot

- 400 g Roggenmehl
- 300 g Dinkelmehl
- 500 ml Buttermilch (lauwarm)
- 60 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Würfel Germ (42g)
- 2 TL Salz
- 1 Pkg. Brotgewürz ([Kotanyi Bauernbrot](#))

Zubereitung:

Die Mehle in eine Schüssel geben, lauwarmer Flüssigkeiten dazu, das Salz und das Brotgewürz ebenso und die Germ darüber bröseln. 10 Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und anschließend 30 Minuten lang, zugedeckt gehen lassen.

Den Teig, auf eine, mit Roggenmehl bestreute, Arbeitsfläche geben, nochmals ordentlich durchkneten und in ein mit Mehl ausgestreutes Garkorbchen legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stürzen und bei 220°C Ober und Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Ob das Brot auch wirklich durchgebacken ist kann man ganz einfach testen. Durchgebackenes Brot klingt beim Klopfen auf die Unterseite hohl.

Auskühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at