



## **Brotlaibe für Suppen**

### **Zutaten für 4 Brotschüsseln:**

- 500 g Roggenvollkornmehl Ö Type W960 / D Type 997/1150
- 400 g Weizenmehl Ö Type W480 / D Type 405
- 2 Würfel Germ/Hefe
- ca. 520 ml Wasser (lauwarm)
- 2 TL Honig
- 2 EL Salz
- 1 Pkg Brotgewürz (oder Gewürze Deiner Wahl)

### **Zubereitung:**

Das Mehl in die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Germ/Hefe in 200 ml lauwarmes Wasser hineinbröseln und den Honig dazugeben. Gut durchrühren, bis sich die Germ aufgelöst hat.

Diese Mischung nun in die Schüssel gießen und mit etwas Mehl vom Rand her vermischen. Nun mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.

Das Salz und die restlichen 320 ml Wasser in die Schüssel geben und den Teig für 2 Minuten auf niedriger Stufe kneten und für ca. fünf Minuten auf höchster Stufe kräftig durchkneten. Die Schüsseln nun abdecken und den Teig für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den, etwas klebrigen Teig, auf eine mit Roggenmehl leicht bestäubte Arbeitsfläche geben, 4 kleine Teigstücke für die Kugeln des Deckels abnehmen und den restlichen Teig in 4 Teile teilen, jeden Teil noch einmal kräftig per Hand durchkneten.

Zu vier glatten Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Aus den 4 kleinen Teigstücken Kugeln formen, mit etwas Wasser benetzen und auf die großen Teigkugeln geben. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Kugeln mit etwas Wasser bespritzen, mit Roggenmehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 40 bis 60 Minuten backen. Das Brot ist fertig wenn es eine schöne Farbe hat und hohl klingt, wenn du auf die Unterseite klopfst.

**TIPP:**

Beim Backen eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Der dadurch entstehende Wasserdampf lässt die Kruste schön knusprig werden.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.