



## Hausbrot

### Zutaten:

- 330 g Wasser
- 10 g frische Germ/Hefe
- 1 EL Essig
- 250 g Weizenbrotmehl AT Type 1600 / DE Type 1050
- 500 g Roggenmehl Type 960 / DE Type 997
- 10 g Salz
- Gewürze nach Belieben

### Zubereitung:

Die Flüssigen Zutaten und die Germ in eine Schüssel geben und gut umrühren, bis sich die Germ aufgelöst hat. Dann die trockenen Zutaten dazu und mit einem Handmixer oder mit der Küchenmaschine gut durchkneten.

Eine Schüssel mit Öl ausstreichen, den Teig hineinlegen und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, mit nassen Händen einen Laib formen und diesen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Dein Backrohr heizt Du auf 250°C Ober-/Unterhitze vor und stellst dabei eine feuerfeste Schüssel oder Backblech auf den Boden Deines Rohres.

Nun gibst Du Dein Brot in das Backrohr, und gießt ca. 125 ml Wasser in die feuerfeste Schüssel (Blech). Backrohtüre schnell schließen und das Brot für ca. 7 Minuten backen. Türe öffnen, damit der Dampf entweichen kann, Türe wieder schließen und die Temperatur auf 200°C Grad reduzieren und das Brot noch weitere 40 Minuten backen.

Nach der Backzeit machst Du die "Klopffprobe", das heißt, wenn Dein Brot hohl klingt, wenn Du auf die Unterseite klopfst, ist es durchgebacken.

Auskühlen lassen und genießen.

*Gutes Gelingen wünscht Dir Deine 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 und Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen. Der Link darf gerne geteilt werden.