



Bauernbrot – einfach aber himmlisch

- 300 g Wasser max. 32°C
- 180 g Buttermilch (Raumtemperatur)
- 18 g frische Germ / Hefe
- 400 g Roggen Mehl AT Type 960 / DE Type 997 oder Type 1150
- 200 g Weizenbrotmehl AT Type 1600 / Type 1050 oder Vollkornmehl
- 13 g Salz
- 15 g Gerstenmalz
- 30 g Roggenvollkornsauerteig getrocknet
- 10 g Honig

Zubereitung

Wasser und Buttermilch abwiegen. In die Rührschüssel Deiner Küchenmaschine geben. Die Germ/Hefe darin mit einem Schneebesen vollständig auflösen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einem schönen Teig verkneten.

Den Teig leicht mit Roggenmehl bestäuben, abdecken und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben, mit feuchten Händen zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei Raumtemperatur etwa weitere 30–45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf die höchstmögliche Temperatur 250 °C vorheizen und ein feuerfestes Gefäß hineinstellen.

Anschließend das Brot in den vorgeheizten Backofen geben.

Etwa 100 ml Wasser in das feuerfeste Gefäß gießen und die Backofentür sofort schließen.

Nach 5 Minuten die Backofentür kurz öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Danach die Backtemperatur auf 180°C reduzieren und das Wassergefäß vorsichtig entfernen.

Das Brot nun 50 Minuten backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Das Brot ist fertig, wenn es sich hohl anhört, wenn Du auf die Unterseite klopfst.

Tipps und Variationen:

Nach Belieben können dem Teig Gewürze oder Körner hinzugefügt werden.

Der Teig eignet sich auch für kleine Weckerl. Dazu Teigstücke zu jeweils etwa 80 g abwägen, rund formen und mit Körnern bestreuen oder in Roggenmehl wälzen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Weckerl bei 220 °C etwa 16–18 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

www.gudrunvonmoedling.at