



Einfaches himmlisches Brot

Zutaten:

- 200 g Roggenmehl AT Type 960 / DE 997
- 400 g Weizenbrotmehl AT Type 1600 / DE Type 1050
- 450 g Wasser
- 10 g frische Germ/Hefe
- 16 g Salz
- 8 g Zucker
- 20 g Essig
- Gewürze nach Belieben

Zubereitung:

Lauwarmes Wasser in deine Rührschüssel deiner Küchenmaschine gießen, die Germ darin auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben.

Mit dem Knethacken 5 Minuten kneten, die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 10 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit einen Gusseisernen Topf, Römertopf oder Bräter, auf der mittleren Schiene auf ein Gitter in das Backrohr stellen und dieses auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Über einen Bogen Backpapier großzügig Roggenmehl sieben, den Teig vorsichtig darauf stürzen und mit bemehlten Händen (der Teig ist ziemlich klebrig) alle vier Seiten einmal einklappen. Vorsichtig umdrehen, und Roggenmehl darüber sieben. Mit einem Messer ein Muster ritzen.

Nun das Brot samt Backpapier in den heißen Topf legen und den Deckel darauf geben. Den Topf wieder ins Backrohr stellen, Temperatur auf 220°C reduzieren und 30 Minuten backen.

Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten backen.

Wenn das Brot hohl klingt, wenn Du auf die Unterseite klopfst, ist das Brot fertig gebacken. Auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Anschneiden und genießen.

Gutes Gelingen wünscht Dir Deine Gudrun von Mödling.

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, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.