



Sauerteigbrot

Zubereitung

Zur Zubereitung des Sauerteigs:

2 EL Roggenmehl und 6 EL lauwarmes Wasser zu einem Teig verrühren und mit einem Tuch abdecken. 24 Stunden stehen lassen. An den folgenden 2 Tagen jeweils dieselbe Menge Roggenmehl und Wasser dazugeben und verrühren. Am 4. Tag hat der Teig Bläschen gebildet und riecht säuerlich.

Zur Zubereitung des Brotteigs:

Die Hefe in 0,25l Wasser auflösen. Den Sauerteig dazu, 200g Roggenmehl, 300g Weizenmehl, Salz und Brotgewürz dazu und zu einem mittelfesten Teig verkneten. Aus dem Teig einen Brotlaib formen, mit Roggenmehl oben bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Beim Backen für die ersten 10 Minuten eine Schüssel mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ca. 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. **Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Monika Willim.**

Zutaten

350g Roggenmehl

300g Weizenmehl

½ Würfel Germ

1 ½ TL Salz

0,35l Wasser

Brotgewürz (gemahlen oder ganz -
Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis)