

Rezept für 6 x 2 Pfünder (1kg) Bauernbrote:

Zutaten für Bauernbrot:

1000 g Sauerteig, 2 kg Roggenmehl, 1 kg Weizenmehl,

ca. 2 Liter Wasser, 60 g Salz, 100 g Hefe (5 Pack Trockenhefe)

Brotgewürz (Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis) je nach Geschmack

Alle Zutaten zu einen Brotteig kneten.

Nach dem kneten Teig ca. 10 min ruhen lassen.

Dann 1000 g Teig abwiegen und mit bemehlten Händen durchkneten, ein ovales Brot formen, 1h gehen lassen. Vor dem schissen Brot mit Wasser einstreichen und einschneiden.

Backtemperatur: 260 °

Backzeit: ca. 1h

Sauerteigzubereitung:

1 kleines Glas Sauerteigansatz, 400 g Roggenmehl, ca. ½ Liter Wasser

Roggenmehl, Wasser und **Sauerteigansatz** zu einen Zähflüssigen Teig rühren (sollte wo möglich keine Suppe sein). 12 – 20 Stunden bei ca. 26 ° zugedeckt ruhen lassen.

Sauerteigansatz:

Kann bei mir gegen einen kleinen Unkostenbeitrag von 5,00 Euro plus Porto bestellt werden.