

Brot - Rezept

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

VORTEIG

400	Gramm	Roggen frisch gemahlen
1/2	Ltr.	Wasser (30°)
		Grundansatz
1	Teel.	Backferment

TEIG

400	Gramm	Roggen frisch gemahlen
800	Gramm	Weizen frisch gemahlen
3/4	Ltr.	Wasser (30°)
1	Teel.	Meersalz
2	Teel.	Kümmel

Anleitung:

Die Zutaten für den Vorteig durchkneten und über Nacht an einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen. Von diesem Teig etwa 3 El als Grundansatz abnehmen und in den Kühlschrank stellen. Die Zutaten für den Teig mit dem Vorteig vermengen, durchkneten und zwei Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehenlassen. Zwei kleinere und eine große Form mit Öl einfetten und dick mit Haferflocken bestreuen. Einen Holzlöffel naß machen und den Teig damit in die Formen geben. Hände anfeuchten und geschälte Sonnenblumenkerne andrücken. Nochmals 1/2 Stunde gehenlassen. Dann in den kalten Ofen stellen und bei 220° 1/2 Stunde und anschl. bei 150° 1 Stunde backen. Stellen Sie auch ein kleines Töpfchen mit Wasser in den Ofen, das ergibt eine schöne Kruste.