

## Puurebrot (Bauernbrot)

Kategorien: Backen, Brot

Zutaten für: 3 Brotlaibe

1	kg	Halbweissmehl
2	Teel.	Salz
600	ml	Lauwarmes Wasser oder Wasser-Vollmilch-Mischung Im Verhaeltnis 1:1
10	Gramm	Bierhefe Mehl; zum Bestaeuben

### Anleitung:

Hefe in wenig Wasser auflösen.

Salz und Mehl in grosse Schuessel geben. Mit Faust Vertiefung ins Mehl druecken. Hefemischung hineinschuetten, mit zwei Fingern, dann mit der Hand und dann mit beiden Haenden alles vermischen. Immer wieder etwas Wasser (oder Wasser-Milch-Mischung) dazugeben. Zuerst klebt der Teig, er wird dann aber immer geschmeidiger. Teig zirka 10 Minuten kneten. Der Teig soll so reagieren, wie Ihr Handballen auf einen Fingerdruck reagiert.

Die Schuessel mit feuchtem Tuch bedecken und Teig ueber Nacht in weder warmem noch kaltem Klima gehen lassen.

Am naechsten Morgen Ofen auf 200 Grad heizen. Teig auf etwas Mehl kneten, Laibe formen und 45 Minuten gehen lassen.

Auf ein mit Mehl bestaeubtes Blech legen. Mit Milch bestrichen 40 Minuten in den Ofen schieben (klopft man auf den Brotboden, muss es hohl toenen).