

Roggen - Mischbrot im Römertopf

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Roggenvollkornschrot (Typ 1800)
500	Gramm	Weizenmehl (Typ 1050)
50	Gramm	Hefe
1	Essl.	Salz
1	Teel.	Honig
		Gut 1/4 l Wasser
1/4	Ltr.	Buttermilch

Anleitung:

Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten - Mehl mit Hefe, Salz und Gewürzen vermischen. Lauwarmes Wasser und Milch zufügen und alles gut verkneten. Den Teig 20 Minuten gehen lassen und nochmals gut durchkneten, einen Brotleib formen und in einem gewässerten, leicht gefetteten Römertopf geben. Zugedeckt nochmals 15-20 Minuten gehen lassen; dann im geschlossenen Römertopf backen.

Bachzeit : 70 Min., E-Herd 220-250°, G-Herd 4