

Sauermilch - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Hefe
4	Essl.	Wasser
150	Gramm	Sirup
2	Essl.	Kuemmel
1 1/2	Essl.	Salz
1	Ltr.	Dickmilch; zimmerwarm
1 1/2	kg	Feines Roggenmehl

Anleitung:

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen Sirup, Kuemmel und Salz leicht (!) Erwärmen. Die Dickmilch in eine Backschüssel geben, Sirup und Hefe Unterrühren. 3/4 Des Mehles zufügen und zu einem geschmeidigen Teig; ca. Durcharbeiten. Zudecken und an einem warmen Ort mind. 20 min. gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl kräftig verkneten und aus dem Teig drei laengliche Brote formen, Jedes auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen und 30 min gehen lassen. Die Brote einzeln im Ofen bei 175 GradC backen und dabei 2- 3 Mal mit 1 Sirup-Wasser Mischung einpinseln.