



Natur-Navi Oberpfälzer Wald

saftiges Bauernbrot



ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 250 g Weizenmehl Type 1050
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 1 geh. TL Zucker
- 2 geh. TL Salz
- 1 geh. TL Brotgewürz (Koriander, Anis, Kümmel und Fenchel)



ZUBEREITUNG

Beide Mehlsorten mit der Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

Teig auf gut bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen und auf das Backblech legen. Erneut an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brotoberfläche mit einem scharfen Messer 2 cm tief zu einem Kreuz einschneiden, mit Wasser bestreichen und leicht mit Mehl bestreuen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Dann die Backofentemperatur auf 200°C reduzieren und für ca. 30 Min. fertig backen.

Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

