



Bauernbrot, genial einfach

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 15 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 Brote **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 kg Mehl (Brotmehl), Typ 700
½ Würfel Hefe, frische
20 g Salz
2 EL Brotgewürzmischung, fein oder grob
600 ml Wasser, lauwarmes

NÄHRWERT

Calories: 698 kcal
Serving Size: 1

Geschmack zufügen.

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Salz und Brotgewürz mischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alles mit dem Knethaken gut durchmischen und kneten. Den Teig ca. 40 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig nach dem Gehen in zwei Laibe formen und bei 220°C 40 - 60 Minuten backen (Klopffprobe!). Wer eine schöne Brotfarbe haben möchte, kann die Brote vor dem Backen mit Kaffee bepinseln (das verändert nicht den Geschmack).

Das Brot lässt sich auch hervorragend einfrieren. Selbstverständlich kann man auch noch Körner nach