

# Reginas Hausbrot



*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 15 min **Kochzeit:** 60 min **Portionen:** 2 **Quelle:** malteotten.de

## ZUTATEN

**750** g Weizenmehl, Typ 1600

**500** g Roggenmehl, Typ 960

**1** Pck. Hefe, (Germ)

**2** EL Brotgewürzmischung

**1** EL Kümmel, ganz

**30** g Salz

**900** ml Wasser

## ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten miteinander vermischen, die Hefe nur einbröseln. Das Ganze mit dem Wasser in der Küchenmaschine für 10 Minuten verkneten. Wasserzugabe erfolgt nach und nach. Teig 30 Minuten aufgehen lassen. Danach nochmals per Hand zusammenschlagen und 2 Laibe formen. Diese auf Bleche geben und nochmals gehen lassen. Inzwischen den Ofen vorheizen. Die Laibe einschneiden und mit Wasser bespritzen. Backen: 250 ° 10 Minuten 180 ° 50 Minuten Während des Anbackens gut schwaden, danach den Dampf ablassen und die Hitze auf 180° reduzieren.