



Einfaches Bauernbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

25 g Hefe, frische oder
1 Pck. Trockenhefe
125 ml Wasser, lauwarmes
½ EL Zucker
500 g Weizenmehl (Typ 550)
250 g Roggenmehl (Typ 1150)
350 ml Wasser, lauwarmes
1 EL Honig
1 EL Salz
etwas Mehl zum Bestäuben

NÄHRWERT

Calories: 1366 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Für den Vorteig die Hefe mit ca. 1/3 der ersten Portion Wasser verrühren. Mit Zucker, 100 g Mehl Typ 550 und dem Rest der 125 ml Wasser zu einem dicken Brei verrühren. Abgedeckt warmstellen und etwa 45 Minuten gehen lassen.

Für den Brotteig das restliche Mehl, die zweite Portion Wasser, Honig und Salz zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäubt ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten und 10 Min ruhen lassen.

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Aus dem Teig 2 Brote formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 30 Min gehen lassen. Bei 250°C ca. 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 175°C reduzieren und noch ca. 15 Minuten backen. Umluft ist nicht empfehlenswert.