



## Berliner Landbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 10 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 2 Brote á 850g **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

**850 g** Roggenmehl, Type 1150

**100 g** Weizenmehl, Type 550

**150 g** Sauerteig, (flüssigen Roggen-Natursauerteig)

**1 EL** Zucker

**20 g** Salz

**1** Würfel Hefe

**700 ml** Wasser, lauwarm

### NÄHRWERT

Calories: 1898 kcal

Serving Size: 1

herunterschalten und weitere 40 Minuten backen. Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter lassen.

### ZUBEREITUNG

Ergibt 2 Brote à 850 g

Alle Zutaten mit der Knetmaschine oder dem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Anschließend in zwei gleichgroße Stücke teilen, Teigstücke jeweils zu einem länglichen Laib formen und in Roggenmehl wälzen. In bemehlte Brotkörbe oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240° vorheizen und 10 min. auf der unteren Schiene backen, dann auf 210°