



007 Brot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 3 Brote **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

100 g Sauerteig
500 g Roggenmehl
500 g Weizenmehl
4 TL Salz
1 TL Malz
750 g Wasser
5 g Hefe

ZUBEREITUNG

Alles zusammen verrühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind. Dann für 24 Stunden abgedeckt in den Keller stellen.

Mit reichlich Mehl drei Brote formen und bei 250 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten und dann bei 200 °C 35 Minuten backen. Oder ein Brot formen und bei 250 °C 15 Minuten und bei 200 °C 45 Minuten backen.