

Frisches Bauernbrot

NACH REZEPT VON SENIORCHEFIN ROSMARIE SCHMUCK

ZUTATEN

- > 250 Gramm Roggenmehl
- > 250 Gramm Weizenbrotmehl
- > 10 Gramm Germ
- > 10 Gramm Salz
- > 1 Teelöffel Brotgewürz
- > 340 Gramm Wasser (lauwarm)

BACKANLEITUNG

Die Mehle, Salz, Brotgewürz und Germ in eine Rührschüssel geben. Anschließend das Wasser dazugeben und zu einem mittelfesten Germteig verkneten. Den Teig anschließend ungefähr eine Stunde zugedeckt gehen lassen.

Aus dem Teig einen Brotlaib formen und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Zu guter Letzt mit etwas Wasser besprühen und im vorgeheizten Backrohr bei 210° Grad Heißluft für ungefähr 45 Minuten backen.

ROSMARIES TIPP

Das frisch gebackene Brot mit Butter und frischem Schnittlauch genießen. Lassen Sie es sich schmecken!