

Hausbrot



Schnell gemachtes, leckeres Alltagsbrot.

2 Brote

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

1. 500 g Weizenmehl Type 1050
2. 500 g Roggenmehl
3. 20 g Salz
4. 1 TL Brotgewürz (2 TL im Original-Rezept)
5. 20 g frische Hefe
6. 675 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben.
2. Die Hefe darüber bröseln.
3. Das lauwarme Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
4. Backofen auf 210°C Heißluft vorheizen.
5. Nach der Ruhezeit den Teig in 2 Teile teilen und beide Teigstücke noch einmal gut durchkneten. Anschließend in runde Laibe formen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.
6. Mit Mehl bestäuben und die Teiglinge einschneiden.
7. Die Laibe mit Wasser besprühen und für 45 Minuten backen.