

Hausbrot



Schnell gemachtes, leckeres Alltagsbrot.

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

500 g Weizenmehl Type 1050
500 g Roggenmehl
20 g Salz
1 TL Brotgewürz (2 TL im Original-Rezept)
20 g frische Hefe
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. Die Laibe mit Wasser besprühen und für 45 Minuten backen.