





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.