MEIN GENUSS



Bauernbrot backen



It’s a match!

It's a match! Das rustikale Brotgewürz ist ein Must-Have für jeden Hobby-Bäcker!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Mehle mit **Brotgewürz,** Zucker und **Salz** in einer Schüssel vermengen. Hefe zu 380 ml lauwarmes Wasser geben und zur Mehlmischung hinzufügen.
2. Die Zutaten auf kleinster Stufe ca. **8 Minuten** mit einem Knethaken zu einem klebrigen feuchten Teig kneten. Wird per Hand geknetet, solltest du dir etwas mehr Zeit für den Teig nehmen.
3. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und für **mindestens. 60 Minuten** an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Den Teig wiederholt auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem gleichmäßigen, runden Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals zugedeckt **ca. 60 Minuten** ruhen lassen.
5. Backofen auf *220 Grad Unter-/Oberhitze oder 200 Grad Umluft* vorheizen. Brot reichlich mit Wasser bestreichen und für **15 Minuten** im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf *200 Grad Ober-/Unterhitze* oder *180 Grad Umluft* reduzieren und das Brot für weitere **40 Minuten** fertig backen.
6. Das Brot kann ofenfrisch oder auch kalt serviert werden. Perfekt für ein ausgiebiges Sonntags-Frühstück!

Zutaten

300 g Weizenmehl Type 405
280 g Weizenmehl Type 1050
1 EL Zucker
2 TL Salz
1 Packung Trockenhefe
3 TL Brotgewürz rustikal
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 08.05.2027.