

B a u e r n b r o t

Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen.

Zu der Mischung 10 g Salz (ca. 2 gestrichene Teelöffel) hinzufügen. Mit 350 ml Wasser zu einem glatten Teig kneten.

Bei Zimmertemperatur gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt (ca. 1 Stunde).

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Optional kann eine mit Wasser gefüllte Schale in den Ofen gestellt werden.

Den Teig zu einem Laib formen.

Backen: 10 Minuten auf 250 °C, anschließend 40 bis 50 Minuten auf 220 °C. Um dem Brot einen Glanz zu verleihen kurz vor dem Herausnehmen mit Wasser bestreichen.



Zutaten

250 g Dinkelmehl
250 g Dinkelvollkornmehl
10 g Trockensauer
7 g Trockenhefe
10 g Salz
350 ml Wasser

Klopfprobe: Gegen die Unterseite des Brotes klopfen – klingt es hohl, ist es fertig – ansonsten noch etwas Unterhitze dazu geben.

Tipp: Optional können noch Körner oder Saaten in den Teig gemischt oder den Laib vor dem Backen damit bestreut werden.