





Bauernbrot

Dieses leckere Bauernbrot mit Roggen- und Weizenmehl ist leicht selbst gebacken und kernig im Geschmack.

etwa 20 Scheiben    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brotteig:

250 g Weizenmehl Type 1050
250 g Roggenmehl Type 1150
15 g Dr. Oetker Roggen-Vollkorn-Sauerteig
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Salz
50 g Leinsamen
50 g Sonnenblumenkerne
400 ml lauwarmes Wasser

Außerdem:

Wasser
Weizenmehl Type 1050

Wie backe ich selber ein leckeres rustikales Bauernbrot?:

1 Brotteig zubereiten:

Beide Mehlsorten mit Sauerteig und Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- ② Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einem runden Brotlaib (Ø 15 cm) formen und auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmal so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
Brotlaib mit etwas Wasser bestreichen und mit Mehl bestreuen. Mit einem scharfen Messer kreuzförmig etwa 1 cm tief einschneiden und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Bauernbrot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfriergeeignet.

