

# Rustikales Bauernbrot

Ein rustikales Bauernbrot mit Salz ein schönes Geschenk zum Einzug

etwa 20 Scheiben



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Kefir

300 g Weizenmehl Type 1050

300 g Roggenmehl Type 1150

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

2 TL Salz

1 Pck. fertiger Sauerteig (75g)

50 g Leinsamen

50 g Sonnenblumenkerne

### Außerdem:

Wasser

Weizenmehl Type 1050

## 1 Hefeteig:

Kefir erwärmen. Beide Mehlsorten mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen. Übrige Zutaten und warmen Kefir 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**

- 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 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Um dem Brot einen besonderen Geschmack zu verleihen, geben Sie 2 TL Kräutersalz in den Teig.
- Zum Einzug ist es eine besondere Geste Brot und Salz zu schenken. Mischen Sie dafür ein **Kräutersalz**, z. B. getrocknete Kräuter mit grobem Meersalz in kleinen verschließbaren Gläsern schichten. Oder für ein **fruchtiges Salz**: Salz mit Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale oder Orangenschale einschichten.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

