



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 03.10.2025.