

Bauernbrot

Ein Rezept von Stephan Klug

Für den Sauerteig 30 g Sauerteigansatz, 500 g Roggenvollkornmehl und 350 ml Wasser verrühren und 15-20 Stunden lang ruhen lassen.

Vom Sauerteig 30 g Ansatz abnehmen und für das nächste Backen beiseitestellen. Zum Sauerteig 500 g Weizenmehl (Typ 1050), 300 ml Wasser (handwarm) und 20 g Salz hinzugeben und intensiv zu einem Teig kneten. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen, danach ein großes Brot oder zwei kleine Brote formen. Die Brote etwa 2 Stunden gehen lassen, dann in den auf 250 Grad Celsius vorgeheizten Backofen schieben und nach 10 Minuten auf 200 Grad Celsius herunterregeln.

Die kleinen Brote etwa 45 Minuten, das große Brot ungefähr 1 Stunde lang backen.