

SCHLAUES BROT

600 g	Halbweissmehl	In Schüssel geben
15 g	Salz	
20 g	Hefe	Hefe in Wasser auflösen, zum Mehl geben, mit einer Kelle den Teig herstellen, nicht kneten, Teig ist sehr feucht.
5 dl	Wasser	Teig zudecken und 8-12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
50 g	Vollkorn- oder Roggenmehl	Auf Kombination streuen, Teig darauf geben, in 2-3 gleich grosse Stücke teilen, mit Hilfe des Mehls zu Strang formen, drehen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Backen:

Im vorgeheizten Ofen anfänglich 230 Grad, 15 Minuten in der Ofenmitte, nach 15 Minuten auf 200 Grad zurückschalten und nochmals 15 Minuten backen.

Tipps:

- Das Brot ist genügend gebacken, wenn es beim Anklopfen auf der Unterseite hohl tönt.
- Halbweissmehl kann mit einem Teil Ruchmehl ersetzt werden.

