

SCHLAUES BROT

600 g Halbweissmehl
 15 g Salz
 5 dl Wasser
 20 g Hefe

Zutaten in einer grossen Schüssel gut vermischen

Zugedeckt im Kühlschrank 8 – 12 Stunden ruhen lassen

50 g Roggen- oder Vollkornmehl

auf die Arbeitsfläche streuen
 Teig mit dem Teighorn darauf geben, in 2 bis 3 Stücke teilen, nicht kneten! (sonst klebt der Teig an den Händen)
 Rollen formen und jeweils zwei- dreimal verdrehen,
 auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
 Evtl. noch einmal 5 bis 10 Min. bei Zimmertemperatur aufgehen lassen

BACKEN

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C (Umluft) ca. 30 Minuten backen
 nach der Hälfte der Backzeit auf 200°C zurückschalten
 Das Brot ist ausgebacken, wenn es beim Klopfen auf der Unterseite hohl tönt

TIPPS

- der Teig ist sehr feucht – das muss so sein!
- einen Teil des Halbweissmehls durch Ruchmehl ersetzen
- statt Roggenmehl eine Körnermischung fürs Formen der Brote verwendet werden (siehe Bild)
- die Backzeit kann je nach Grösse der Brote etwas variieren

