

Bauernbrot

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
Backen: ca. 40-50 Minuten

Zutaten

20 g Hefe (am Besten
frische Hefe, zerbröckelt)

450 g Wasser

800 g Weismehl (auch möglich 200 g Vollkornmehl und 600 g Weismehl)

15 g Salz

Einige Körner für Kruste (z. B. Dinkelkörner, Leinsamen, Sonnenblumenkerne)



Zubereitung:

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37° Grad / Stufe 2 erwärmen.
2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. kneten.
3. Teig zu einer Kugel machen und 1 Std. in einer Schüssel zugedeckt gehen lassen.
4. Backofen auf 250°C vorheizen.
5. Teig zu einem Laib formen, mit wenig Wasser bestreichen und wenn gewünscht, verschiedene Körner anbringen.
6. Nochmals für ca. 20-30 Min. zugedeckt ruhen lassen.
7. Backofen auf 220°C zurückdrehen und Brot in den Backofen für ca. 40-50 Min. bei 220°C backen.
8. Das Brot ist durchgebacken, wenn es sich beim Klopfen an der Unterseite hohl anhört.

