

Rezept für ein Brot mit ca. 2.5 kg

Den getrockneten Ansatz vom Letzen Brot backen

(Alternativ fertigen Sauerteig)

Mit 1 Liter Wasser einweichen

Nach ca. 6 Stunden 300 g Mehl dazu und über Nacht stehen lassen

Am nächsten Tag ca. 900- 1000 g Mehl dazugeben

16 Gramm Salz und 2 Eßl. Malzschrot dazugeben und in der Knetmaschine zu einem Teig Verkneten.

Gehen lassen ca. 1 Stunde, dann formen und in den bemehlten Brotkorb legen.

Nochmals gehen lassen, dann in den vorgeheizten Steinbackofen

Bei Oberhitze 270 Grad und Unterhitze 200 Grad einschließen

Auf Backschaufel umkippen mit wenig Wasser bespritzen mit Kümmel und Malzschrot in den Heißen Ofen ca. 1 Stunde backen

Das Mehl ist 70 % Roggen, 30 % Weizenmehl