

Helles Bauernbrot

[Kuchen & Gebäck](#)[Brot&Gebäck](#)[Hausmannskost](#)[Jause](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Germ in warmes Wasser hineinbröckeln und verrühren. Die übrigen Zutaten in eine Schüssel geben, das Wasser mit dem aufgelösten Germ dazu gießen und alles mit einer Gabel langsam und gleichmäßig vermengen. Anschließend den Teig noch mal kurz von Hand durchkneten.

Den Germteig in einer ausreichend großen Schüssel mit einem sauberen Baumwollhandtuch abdecken. Den Ofen auf 30 °C vorheizen. Im Ofen mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Danach noch einmal kneten und zu einem runden Brot formen. Zwei Mal auf der Oberseite einschneiden.

Den Ofen auf 250 °C vorheizen. Eine kleine Schale mit Wasser auf den Boden des Ofen stellen. Nun für 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 200 °C herunterschalten und das Brot für 40 Minuten fertig backen.



ZUTATEN

380 ml lauwarmes Wasser

1½ TL Salz

300 g Weizenmehl Type 1050

130 g Roggenmehl Type 1150

1½ TL Zucker

1 Würfel Germ