

Mischbrot

Zutaten:

500 g Weizenmehl (glatt, Type W700)
500 g Roggenmehl (Type R960)
1 TL Salz
750 ml Wasser
40 g Germ
1 TL feinkristallzucker



Zubereitung:

für das Mischbrot aus den Zutaten einen Teig bereiten und an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals ein wenig Mehl hinzufügen und wiederum durchkneten und gehen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180-200°C etwa 1-1 1/2 Stunden backen. Währenddessen am besten eine Tasse mit Wasser ins Rohr stellen. Das Brot ist fertig, sobald es hohl klingt, wenn man darauf klopft.

Tipp:

Dieser Brotteig wird zumeist als Laib oder Wecken, aber auch zu kleinen Weckerln geformt. Unter Beifügung gerösteter Zwiebelwürfel kann daraus auch Zwiebelbrot bereitet werden.