



## Roggenbrot

250 g Roggenmehl  
400 g Weizenmehl  
(Type 1050)  
20 g Salz  
evtl. Anissamen  
oder Msp. Kümmel  
2 Pk. Sauerteig  
(z. B. aus Reformhaus)  
1 Pk. Trockenhefe  
250 g Roggenschrot

Roggen- und Weizenmehl vermischen.  
Salz und Gewürze, Sauerteig, Hefe und 650 ml Wasser  
dazugeben, verkneten und 20 Min. gehen lassen.

Roggenschrot dazugeben und gut verkneten.  
Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

Den Teig mit etwas Mehl noch einmal durchkneten.  
Brotteig in eine bemehlte Brotbackform geben (oder mit  
feuchten Händen zu einem Brotlaib formen und auf ein  
Backblech geben).  
Eine Metallschale mit kochend heißem Wasser auf den  
Backofenboden stellen. Im vorgeheizten Backofen auf der  
2. Schiene von unten bei 250 °C (Umluft: 220 °C )  
ca. 50 Min. backen.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse  
in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

