



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.

Echt. Näher. Dran!

