



Quelle: Hannah Hofer

Stars kochen

Hannah backt Roggen-Bauernbrot

Zutaten:

700 g Roggenmehl Type 1150
300 g Weizenmehl Type 1050 oder Type 550
1 EL Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis)
20 g Salz
50-80 g flüssiger Sauerteig
½-¾ Würfel Hefe
500-700 ml Wasser

Zubereitung:

Den Sauerteig mit etwas Wasser und ca.150 g Roggenmehl ansetzen und über Nacht zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

Am nächsten Tag die restlichen Zutaten und die Hefe dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Dann etwas Teig (ca.100 g) als Sauerteig-Ansatz für das nächste Mal abnehmen und in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren. Aus dem Restteig 1- 2 Brote formen und geformt noch 10-20 Minuten ruhen lassen. Brote vor dem Backen mit Wasser bestreichen.

Bei 250°C in den Backofen schieben und nach 30 Minuten auf 180°C zurückschalten.

Weitere 30 Minuten fertigbacken.

Quelle: ORF extra