



Klassisches Bauernbrot Rezept



 Arbeitszeit: ca. 120 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 50 Min.

 1,5 kg Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1kg Gemengemehl
- 650ml lauwarmes Wasser
- 150g Natur Sauerteig von Seitenbacher
- 10 g Trockenhefe oder 1 Würfel Frischhefe
- 2 EL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Dann ca. 1 Stunde den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen vergrößert hat.

Anschließend kannst du den Teig formen und entweder in einem Gärkorbchen oder als Laib auf einem Backblech nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 50 Minuten backen.

