



Rustikales Kümmelbrot



Arbeitszeit: ca. 60 min



Koch- & Backzeit: ca. 45 min



700g Brot



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Roggenmischbrotbackmischung
- 320ml Wasser
- 1 EL Kümmel

Zubereitung

Die 500g Landbrot Roggenmischbrot Backmischung mit 350ml lauwarmem Wasser und dem Kümmel etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. Nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

