



Herbstbrot



Arbeitszeit: ca. 40 min



Koch- & Backzeit: ca. 60 min



2 Brote mit ca.
700g



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 1000g Weizenmehl T1050
- 200g Weizenvollkornschrot mittel
- 200g Roggenvollkornschrot
- 50g Leinsamen
- 50g Sonnenblumenkerne
- 50g Kürbiskerne
- 50g Haferflocken kernig
- 50g Sesam ungeschält
- 20g Fertigsauer dunkel
- 2 Doppelbeutel Trockenhefe (Seitenbacher)
- ca. 800ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit den 800ml Wasser mindestens 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Dann den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur so lange gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals kneten, mit bemehlten Händen 2 Brotlaibe formen, auf ein Backblech legen und in den kalten Backofen schieben. Nun die Temperatur auf **220 °C** einstellen und nach **ca. 15 min** die Temperatur auf **190 - 200 °C** reduzieren. Gesamtbackzeit **ca. 60 min**.

