

## Ostalb Landbrot

---

### Zutaten für 1 Brot:

200 g	<i>Heimatsmühle Dinkelmehl Type 1050</i>
200 g	<i>Heimatsmühle Dinkelmehl Type 630</i>
150 g	<i>Heimatsmühle Roggenmehl Type 1150</i>
30 g	<i>Sauerteig</i>
15 g	<i>Hefe</i>
15 g	<i>Salz</i>
ca. 450 ml	<i>Wasser</i>

Zubereitung s. Seite 2



Frische Hefe mit 40 ml kaltem Wasser verrühren. Dinkelmehl Type 630 und 1050, Roggenmehl Type 1150, Salz und Sauerteig gut vermischen und dann erst langsam die Hefemischung und das Wasser auf 3 mal untermischen und so lange kneten, bis der Teig schön glatt ist. Den Teig ca. 60 Minuten ruhen lassen, dabei mit einem Küchentuch abdecken. Anschließend den Teig nochmal kurz kneten und in ein gut bemehltes Brotkörbchen (Gärkorb) geben. Nach weiteren 30 Minuten das Brot auf ein Backblech stürzen und mit etwas Wasser benetzen.

In der Zwischenzeit sollte der Backofen auf 240 °C vorgeheizt werden. Das Brot in den Ofen geben und vorsichtig eine ½ Tasse Wasser auf den Backofenboden gießen. Das Brot wird bei dieser Hitze 10 Minuten gebacken, anschließend die Hitze auf 200 °C reduzieren und weitere 50 Minuten fertig backen.

Das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

