

Schwäbisches Bauernbrot

Zutaten:

400 g	<i>Heimatsmühle Weizenmehl Type 1050</i>
100 g	<i>Heimatsmühle Roggenmehl Type 1150</i>
1 Würfel	<i>Hefe</i>
300 ml	<i>lauwarmes Wasser</i>
1 TL	<i>Salz</i>

Alles in eine Schüssel geben und einen glatten, etwas weichen Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Mit Mehl bestäuben, zudecken und warmgestellt 30 – 40 Minuten gehen lassen, bis er das doppelte Volumen hat. Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und kurz durchkneten. Das Brot formen, auf ein Backblech legen und ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Brot mit Wasser abstreichen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Mehl bestreuen. Das Brot in den auf 230°C vorgeheizten Backofen schieben und vorsichtig eine halbe Tasse Wasser auf die Bodenplatte gießen. Nach 15 Minuten auf 200°C zurückstellen und kurz öffnen, damit der Wasserdampf entweichen kann. Jetzt noch weitere 45 Minuten knusprig braun fertigbacken.

