



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

KNUSPRIGES BROT



Für 10 Stücke/ Für 4 Personen

ZUTATEN

250 g Weizenmehl (Type 405)
500 g Roggenmehl
750 ml Wasser
20 g Trockenhefe
20 g Salz
½ TL Pfeffer und fein gehackte
Fenchelsamen

ZUBEREITUNG

Beide Mehlsorten mit Wasser und Salz mischen, Trockenhefe dazugeben und solange kneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Falls der Teig zu trocken wird, etwas Wasser dazugeben. Mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Backofen mit dem Karmikbackstein auf 220 °C Brotbackstufe aufheizen. Teig in zehn gleichgroße Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Die dünn ausgerollten Teigstücke mit den Händen "schütteln", so dass der Teig noch dünner und größer wird.

Teigstücke auf dem Keramikbackstein zwischen 10 und 15 Minuten backen, bis das Brot knusprig ist. Mit frischem Fenchel bestreuen und nach Geschmack pfeffern.