

Rustikales deutsches Brot

Für 10 Scheiben

ZUTATEN

750 g Brotmehl
375 g Roggenmehl
740 ml Wasser
15 g Puderzucker
42 g frische Hefe
20 g Honig
15 g Butter
30 g Salz

Etwas zusätzliches Mehl zum
Kneten auf der Arbeitsfläche



Rustikales deutsches Brot

ZUBEREITUNG

1. In einer Schüssel den Puderzucker und die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis sich Schaum auf der Oberfläche bildet.
2. Restliches Wasser, Mehl, Roggenmehl, Honig, Butter, Salz und die Hefemischung in einer Küchenmaschine mit Knethaken verrühren. Rund 10 Minuten kneten, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig in eine Schüssel geben und im **Backofen bei der Gärstufe 40°C** ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
3. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen mit der Hand auf einer bemehlten Fläche zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und zwei Laibe Brot formen, die ungefähr eine Hand (Finger ausgestreckt) breit sind. Abdecken und bei Raumtemperatur auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für weitere 30 Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen.
4. Sobald die Teige ihr Volumen verdoppelt haben, die Oberseite kreuzweise einschneiden. In den Ofen schieben und die **Backeinstellung „Weizenbrot, Mehrkorn-Weizenbrot auf einem Backblech“ wählen** (unter „Mahlzeiten“ > „Brot/ Brötchen“ > „Weizenbrot, Mehrkorn-Weizenbrot auf Backblech“) **und 1000g wählen**. Sobald das Brot fertig gebacken ist, aus dem Backofen nehmen und mindestens 10 Minuten abkühlen lassen. Das rustikale deutsche Brot schmeckt herrlich mit Butter und wer mag, mit etwas Salz bestreuen.