



JanosKOCHT

Bauernbrot



BROT



EINFACH
GEMACHT

★ ★ ★ ★ ★
LECKER &
SELBST
GEMACHT!
★



JanosKOCHT

Bauernbrot

ZUTATEN

- 500 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl
- 1 Stück Hefewürfel
- 700 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz
- 20 g Brotgewürz
- 1 Handvoll Walnüsse

SO WIRD ES GEMACHT:

1. Teig vorbereiten

Gib das Roggenmehl und das Weizenmehl in eine Schüssel und forme darin eine Mulde. Schütte ein halbes Glas lauwarmes Wasser hinein und zerbröckle die Hefe in kleine Teilchen. Gib die Hefe in das Wasser und lasse es 10 min stehen. Danach vermische alles gut.

2. Restliches Wasser und Walnüsse hinzufügen

Gib das restliche Wasser in den Teig, vermische alles und hacke die Walnüsse klein. Gib die Walnüsse, das Salz und das Brotgewürz in den Teig und knete alles mit den Händen gut durch.

3. Teig ruhen lassen

Decke die Schüssel mit einem Küchentuch zu und lasse den Teig eine Stunde ruhen.



BROT



EINFACH
GEMACHT



JanosKOCHT

Bauernbrot

4. Brotlaib formen

Forme den Teig zu einem Brotlaib. Ritze mit einem Messer auf der Oberseite von dem Brot ein „X“ hinein.

5. Brot vorbereiten

Bestäube das Zentrum mit Mehl und träufle etwas Wasser auf das Mehl.

6. Backofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Dann gib das Brot hinein.

7. Brot backen

Das Brot bleibt für etwa 50 min im Ofen. Die letzten 10 min schalte den Ofen auf 200 Grad. Dann ist dein Brot fertig.



BROT



EINFACH
GEMACHT

★ ★ ★ ★ ★
LECKER &
SELBST
GEMACHT!

