

# Bauernbrot

ca. 1 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Sauerteig zum Vorbereiten:

160 g gesiebtes Roggenmehl  
125 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)

### Brotteig:

vorbereiteter Sauerteig  
500 g gesiebtes glattes Mehl  
300 g Weizenvollkornmehl  
40 g gesiebtes Roggenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
40 g Salz  
30 g Schweineschmalz  
450 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)  
2 EL Brotgewürz (Koriander, Anis,  
Kümmel und Fenchel)

### Zum Besprühen:

Wasser

## 1 Sauerteig zum Vorbereiten:

Für den Sauerteig Roggenmehl mit Wasser verrühren und 12 - 24 Std. bei Raumtemperatur zugedeckt stehen lassen.

## 2 Brotteig:

Für den Brotteig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine (Knethaken) zuerst auf niedriger Stufe 7 Min. und dann auf höherer Stufe 5 Min. kneten. Zugedeckt ca. 20 Min. rasten lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Rolle mit stumpfen Enden formen. Die Teigrolle schneckenförmig auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech legen. Das Brot ca. 40 Min. zugedeckt gehen lassen.

## 3 Zum Besprühen:

Ein flaches Gefäß mit ca. 400 ml lauwarmen Wasser füllen und auf den Boden in das vorgeheizte Backrohr stellen. Das Brot mit Wasser besprühen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die untere Hälfte des Rohres schieben und das Brot mit fallender Hitze backen.

**Ober-/Unterhitze 230 °C**  
**Heißluft 210 °C**  
**Backzeit: ca. 10 Minuten**

Mit einem scharfen Messer die Brotschnecke beliebig, ca. 2 cm tief, einschneiden. **Achtung! Die Backrohtüre vorsichtig öffnen, es entweicht heißer Dampf.**

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 50 Minuten**

