

Würziges Bauernbrot

2 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

200 g vorbereiteter Sauerteig

Brotteig:

500 g Weizenvollkornmehl

500 g Roggenvollkornmehl

200 g vorbereiteter Sauerteig

1 Pck. Dr. Oetker Germ

2 EL lauwarmes Wasser (25 Grad)

25 g Salz

1 gestr. EL Kümmel gemahlen

gemahlen

1 gestr. EL Fenchelgrün ganz

1 gestr. EL Koriander gemahlen

1 gestr. EL Anis ganz

700 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

Wasser

Kümmel ganz

Fenchel ganz

1 Brotteig:

Für den Brotteig die Mehle und Sauerteig in eine Rührschüssel geben. Germ mit Wasser verrühren und dazugeben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf niedriger Stufe 5 Min. zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 40 Min. zugedeckt rasten lassen.

Den Teig nochmals ca. 1 Min. mit der Küchenmaschine (Knethaken) auf niedriger Stufe kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 5 Min. rasten lassen.

Den Teig halbieren, rund formen und ca. 5 Min. rasten lassen. Die Teigkugeln flach drücken, von oben nach unten einschlagen und länglich rollen. Die Brote mit dem Schluss nach unten, auf ein leicht befettetes, bemehltes Backblech geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen.

2 Zum Bestreichen und Bestreuen:

Mit Wasser bestreichen und mit Kümmel und Fenchel bestreuen. Die Brote diagonal, ca. 2 cm tief, einschneiden.

Ein flaches Gefäß mit lauwarmem Wasser füllen und auf den Boden in das vorgeheizte Backrohr stellen.



Dr. Oetker Österreich

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

Ober-/Unterhitze 250 °C
Heißluft 230 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten

Die Brote vom Blech nehmen und am Rost fertig backen.

Ober-/Unterhitze 210 °C
Heißluft 200 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

