

Sauerteig- Bauernmischbrot für "Berufstätige"

In eine Schüssel mit gut schließendem Deckel folgende Zutaten geben:

150g Roggen- Sauerteig- Ansatz

100g Roggenmehl

100g Dinkelmehl

200g Weizenmehl

1 gestrichener Esslöffel Salz

250g Wasser

und einfach gründlich verrühren.

Der Teig ist noch sehr klebrig und muss lediglich verrührt und nicht geknetet werden (Das soll so sein!).

Den Teig 24h in einem kühlen Raum gehen lassen.

Es bildet sich eine klebrige, bestenfalls blubbrige Masse.

Einen Topf mit Deckel (**ohne Kunststoffgriffe!!**) sehr gut ausfetten und ordentlich einmehlen.



Den Teigklops hineingleiten lassen.

Den Ofen auf 250°C aufheizen.

Den Topf mit geschlossenem Deckel 5 Minuten bei 250°C anbacken lassen.

Danach die Temperatur auf 230°C reduzieren und ca. 40 Minuten geschlossen backen.

Dann den Deckel abnehmen und noch einmal ca. 18 Minuten bei 230°C backen lassen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Es muss nicht geschwadet oder eine Wasserschüssel in den Backraum gestellt werden!

