

Bauernbrot



Teig

700 g	Weissmehl	
300 g	Roggenmehl	
40 g	Hefe	
4 dl	Milch	
4 dl	Wasser	In eine Schüssel geben Gut mischen
2 TL	Salz	Beigeben, aus der Schüssel nehmen Ca. 10 Minuten gut kneten

Teig mit nassem Tuch zugedeckt während mindestens zwei Stunden aufgehen lassen.

Formen: Zwei runde Teigstücke formen, mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Im auf 230 C vorgeheizten Backofen in der unteren Hälfte 40 - 45 Minuten backen.

Burebrot Mischung: Ich verwende gerne auch die Bio Burebrot Mischung der Mühle Oberembrach (ZH).

¹