Bergebrot

- 500g Roggenmehl
- 250g Dinkelmehl
- 1W Hefe
- 500g Wasser oder Buttermilch
- 50g Sauerteig flüssig
- 20g Honig
- 1EL Fenchelsamen
- 1EL Brotklee / Schabzigerklee
- 1EL Kümmel gemahlen
- 20g Salz

Alle Zutaten warm zusammenrühren.
Thermomix: 4 Minuten
Rührmaschine: 6 Minuten
Anstelle von Wasser kann man auch Buttermilch, oder halb Joghurt, halb Wasser nehmen.
Gerne bis zu fünf Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Gegangenen Teig auf der bemehlten Teigunterlage etwa 2 cm dick ausrollen.
Auch auf der oberen Seite gut bemehlen. Rund ausstechen oder gerne auch mit einem Löffel abstechen.
Auf den vorgeheizten Stein (plus) legen und etwa 25 Minuten bei 230 Grad backen.
Nach dem Backen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de