Sauerteigbrot (Kumpel)

Rezept Team Rabus

- 80g Sauerteig
- ½ Hefewürfel oder 1Pck Trockenhefe
- 25g Honig oder Rübensirup
- 35ml dunkler Essig
- 20g Salz
- 1TL Brotgewürz
- 420ml Wasser
- 550g Dinkelmehl 630
- 200g Roggenmehl 1150

Wie immer alles zusammen verarbeiten!

Thermomixbesitzer 4 Minuten kneten
Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten kneten.

In die große Edelstahlschüssel geben und mind. 1 Stunde gerne 2,3,4 Stunden oder auch über Nacht gehen lassen.
Danach falten, bemehlen, einschneiden und in den großen Ofenmeister geben. Brote immer in den kalten Ofen. bei 230 Grad 1 Stunde backen.
Soll die Kruste noch röscher sein, einfach den „Kumpel“ noch ein paar Minuten ohne Deckel weiter backen.
Wichtig! Das Brot nach der Fertigstellung aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes steinwerk.de