

Saftiges Landbrot



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerteig	200 g
Roggenmehl	1000 g
Buttermilch	500 ml
Trockengerst / Trockenhefe	40 g
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	350 g
Weizenmehl (griffig)	350 g
Brotgewürzmischung	2 Esslöffel
Salz	1.5 Esslöffel
Anissaat	1 Esslöffel
Fenchel	1 Esslöffel
Kreuzkümmel	1 Esslöffel
Koriandergrün tiefgefroren	1 Esslöffel

Zubereitung:

Sauerteig mit 500 ml Wasser, Germ und 200 g des Roggenmehls anrühren und 1 Stunde gehen lassen.

Dann mit den übrigen Zutaten einen Teig kneten und wieder 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei Laibe oder Wecken formen, die man in mit Tüchern ausgelegte Brotkörbchen legt und nochmals 1 Stunde gehen lässt.

Dann auf ein befettetes Backblech stürzen, mit Wasser bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Gewürzen (Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander) bestreuen und backen.

Backtemperatur und Backzeit: Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C 30 Minuten backen, zurückschalten

auf 180 °C und noch ca. 45 Minuten fertig backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen an der Unterseite hohl klingt.

Dieses Brot ist besonders würzig, beispielsweise zu einer richtigen Innviertler Brettljause!

Aus: Cilli Reisingers Brotbackbuch
ISBN 978-3-7066-2396-4

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1206-Saftiges-Landbrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at