



Bauernbrot

Zutaten für 4 kleine Brote

- 300 g Roggenvollkornmehl
- 300 ml Wasser (50 Grad)
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 25 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Brotklee
- 1 EL Anis
- 10 g Salz

Zubereitung

1. Das Roggenvollkornmehl mit dem 50 Grad heißen Wasser überbrühen und mindestens 12 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.
2. Das Weizenmehl in eine Schüssel oder in das Rührgerät geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe samt Zucker im Wasser auflösen, in die Mehvertiefung einrühren und 15 Minuten gären lassen.
3. Das Salz auf den Mehrrand streuen, Brotklee und Anis samt eingeweichtem Roggenvollkornmehl beifügen und die Masse mindestens 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig schlagen.
4. Den Teig leicht mit Weizenmehl bestäuben, mit Klarsichtfolie zudecken und an einem warmen Ort etwa 35 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
5. Den Teig auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben, in vier gleich schwere Stücke schneiden, rund wirken, zu Weggen formen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Leicht mit Mehl bestäuben und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen (Elektrorohr: 230 °C, Umluft: 200 °C) ca. 20 Minuten backen.