

ANJA'S LIEBLINGSBROT



ARBEITSZEIT:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

18 Stunden

ZUTATEN (ein Brotlaib):

- Roggensauerteig (50g Anstellgut, 150g Roggenmehl, 150ml Wasser)
- 80g Naturjoghurt
- 150ml Wasser
- je 150g Dinkelmehl, Weizenmehl und Roggenmehl
- 2TL Kräutersalz
- 2TL italienische Kräuter
- 2TL Brotgewürz
- eine Prise Pfeffer
- Öl oder Mehl zum Einfetten / Einmehlen



ZUBEREITUNG:

- Roggensauerteig: Anstellgut, Roggenmehl, Wasser zusammenmischen und 12 Stunden ruhen lassen
- Zutaten Hauptteig und Sauerteig zu einem Teig kneten
- 4 Stunden ruhen lassen
- Brotlaib formen, Brot falten
- Ofenmeister leicht einmehlen oder einölen
- mit Deckel ca. 60-70 Minuten bei 230 Grad Ober- und Unterhitze im Ofenmeister backen

VERWENDETE PRODUKTE:

- Edelstahlschüssel
- Ofenmeister
- Kuchengitter
- Silikonhandschuhe (Packs an!)