

# Bauernbrot

## Zutaten:

1 kg Roggenmehl, 25 dag Weizenmehl, 20 dag Sauerteig oder 3 Eßlöffel Trockensauerteig, 4 Packerl Trocken- Germ, 2-3 Prisen Salz, Brotgewürz, ca ½ l warmes Wasser.

## Zubereitung:

Alles zusammen fest kneten, an einem warmen Ort im Brotkorb ( Simperl ) gehen lassen.

Rohr mit Backstein 40 Min. mit 280°C vorheizen (Ober und Unterhitze).

Brotteig mit Wasser bestreichen und ins Rohr auf heißen Backstein schieben.

15 Min. bei 250°C backen, dann zurück schalten auf 200°C und 40 Min. fertig backen.

Brot herausnehmen und wieder mit Wasser bestreichen.

Warten bis der Laib oder Striezel erkaltet ist und dann MAHLZEIT.



Simperl



Backstein



Brot-Laib



Brot-Striezel