

Bauernbrot mit Sauerteig

Das Bauernbrot mit Sauerteig ist länger haltbar und schmeckt besonders luftig und saftig. Dieses Rezept aus Omas Kochbuch wird dir gefallen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

700 g	Wasser (lauwarm ca. 35°C)
850 g	Roggenmehl (Type 960)
150 g	Weizenmehl (Type 700)
30 g	Brotgewürz
20 g	Salz
400 g	Sauerteig

Zubereitung

1. Für das **Bauernbrot mit Sauerteig** muss man zuerst den Sauerteig zubereiten. Wie das geht zeigen wir dir [hier](#).
2. Das Wasser in eine Rührschüssel geben. Das Roggenmehl, Weizenmehl, Brotgewürz, Sauerteig und Salz zugeben. Die Zutaten einige Minuten kräftig zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte teilen und zwei Brotlaibe formen. Die Laibe in zwei bemahlte Gärkörbchen legen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur 3 Stunden gehen lassen.
4. Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen und ein feuerfestes Gefäß für das Wasser in den Ofen stellen.
5. Die Brote auf das Backblech stürzen und etwa 200ml Wasser in das Gefäß füllen.
6. Das Bauernbrot zirka 50 Minuten backen, nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 °C

reduzieren.

Tipp