Burgenländisches Bauernbrot

Wie das duftet! Mit diesem Rezept gelingt ein leckeres Burgenländisches Bauernbrot.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Foto: Lisa

Zutaten

200 g	Weizenmehl (Typ 480)
200 g	Weizenmehl (Typ 700)
300 g	Roggenmehl
1 TL	Salz (gehäuft)
1 EL	Zucker
1 Packung	Germ
400 ml	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Für das Burgenländische Bauernbrot zu Beginn die Germ in eine kleine Schüssel bröckeln und mit dem Zucker bestreuen. Die Hälfte des lauwarmen Wassers zufügen und verrühren.

2. Alle drei Mehlsorten mit dem Salz in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen vermischen. In der Mitte eine Grube ausformen und die Germ-Mischung hineinschütten. Etwa 30 Minuten rasten lassen, bis der Vorteig aufgeht.

3. Das restliche lauwarme Wasser in die Schüssel gießen. Nun alle Zutaten gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Eine Schüssel bemehlen, den Teig hineinlegen. Weitere 30 Minuten ruhen lassen.

4. Ein großes Baumwolltuch in eine Schüssel legen und mit Mehl bestreuen. Den Teig noch einmal kurz kneten, zu einer Kugel formen und in das Tuch legen. Mehl darüber streuen. Die Enden des Tuchs über den Brotlaib legen, noch einmal 30 Minuten rasten lassen.

5. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und Backpapier auf einem Blech ausbreiten. Den Brotlaib nach der Ruhezeit vorsichtig auf das Backpapier stürzen. Die Hände in lauwarmes

Wasser tauchen und das Brot abwaschen. Für etwa 60 Minuten im Ofen backen. Sollte das Brot zu schnell dunkel werden, nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken.

Tipp

Um zu überprüfen, ob das Burgenländische Bauernbrot schon fertig ist, auf die Unterseite des Brotlaibs klopfen. Wenn der Ton nicht hohl klingt, noch weiterbacken lassen.