



# Bauernbrot

## Zutaten für 4 Brote à 870 g

- 1500 g Weizenmehl Type 1050
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 42 g Würfel Hefe
- 1400 ml Wasser (oder halb Wasser  
halb Buttermilch)
- 45 g Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 10 g Apfelessig
- 10 g Honig

## Zubereitung:

Alle Zutaten in der Häussler Teigknetmaschine 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Anschließend den Teig mit Gärfolie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen.

Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche circa 5-10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen.

Für einen rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.

### Tipp:

Sie können den Teig auch am Vortag mit nur 20 g Hefe herstellen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.



Im Holzbackofen:  
Bei 280° C einschießen.  
Backzeit 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 280° C,  
Unterhitze 190° C  
Backzeit 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250° C einschießen und  
nach 25 Minuten auf 180° C  
zurückschalten. Danach 35  
Minuten lang fertig backen.