



Schwäbisches Bauernbrot

Zutaten für zwei Bauernbrote:

1 kg Mehlmischung
Schwäbisches
ca. Bauernbrot
700-750 ml Wasser
20 g Hefe

Zubereitung

Zutaten in Teigknetmaschine 12-15 Minuten zu lockerem Teig kneten. Abgedeckt 110 Minuten ruhen lassen.

In 2 Stücke teilen und zu runden Broten formen. Diese auf bemehltem Brett oder in einer Backform nochmals 10 Minuten gehen lassen. Brote mit scharfem Messer oben einschneiden oder mit Teigschluss nach oben einschließen.



Im Holzbackofen:
Bei 280°C einschließen.
Backzeit 50-60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280°C,
Unterhitze 190°C
Backzeit 50-60 Minuten.
Nach dem Einschließen
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250°C einschließen, nach
10 Minuten auf 210°C schalten
weitere 50 Minuten backen.

Die Mehlmischung finden Sie
unter: www.backdorf.de

1 kg-Packung
2/302132 € 2,80

2,5 kg-Packung
2/302243 € 6,80

25 kg-Packung
2/302170 € 53,00

