

RoggenWurzelBrot

600 g GranAlpin Roggenmehl
400 g GranAlpin Halbweissmehl
3 TL Salz
1/2 Würfel Hefe
6 dl Wasser, lauwarm

- 1.Mehl mischen, Mulde formen.
- 2.Salz am Rande streuen.
- 3.Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen, in die Mulde geben. Hefe kurz ziehen lassen. Teig kneten.
- 4.Teig bemehlen und in einer Schüssel oder Gärform 12-16 h an kühlem Ort aufgehen lassen. Wichtig: Mit Klarsichtfolie bedecken (oder nur in Klarsichtfolie einschlagen), damit die Feuchtigkeit nicht entweicht.
- 5.Teig nicht mehr kneten, für das Wurzelbrot nur einmal mit beiden Händen in entgegen gesetzter Richtung drehen.
- 6.Ofen vorheizen. 15 Minuten bei 230°C, 15 Minuten bei 200°C backen.

Idealerweise Teig am Abend zubereiten und morgens eine halbe Stunde in den Holzofen. So kommt das Brot frisch auf den Frühstückstisch.