

# rustikales Bauernbrot

## Zutaten

- 350 g Wasser
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 15 g Hefe
- 300 g Roggenmehl
- 250 g Dinkelmehl
- 2 TL Salz
- 1 EL Brotgewürz
- 15 g Sauerteigansatz
- 1 TL Backmalz



## Zubereitung:

Wasser, Hefe und Sirup bei 37°C erwärmen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und gute 5 Min. auf der Teigknetstufe kneten.

Den Teig in die [große Nixe](#) geben. *Lasst euch nicht verunsichern - Teige mit überwiegendem Roggenmehlanteil kleben gerne ....*

Den Teig ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Das kann (je nachdem ob ihr mit eigenem Sauerteigansatz oder mit Sauerteig aus dem Päckchen arbeitet) auch mal schneller gehen oder länger dauern.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche geben und falten/rund wirken. Am Besten wird das funktionieren, wenn ihr den Teig und auch eure Hände nochmal gut bemehlt.

Den geformten Brotlaib nun in den gefetteten und bemehnten [runden Zaubermeister](#) geben. Schneidet dann ein schönes Muster ein und bemehlt das Brot nochmal. Dann den Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Bitte nehmt vor dem Backen den Deckeln nicht mehr ab - in dieser Ruhephase bildet sich nämlich im Zaubermeister schon das nötige feuchte Klima, das für die sagenhafte Kruste der Zauber-/ Ofenmeisterbrote sorgt!

**Den Backofen nun auf 250°C vorheizen**

**Der Rost ist wie immer im unteren Drittel des Backofens**

Nach der Ruhezeit den Zaubermeister in den Ofen geben und für ca. 50 Minuten backen.

## TIPP

***Ihr kennt euren Ofen zu Hause am Besten ... evtl. ist das Brot auch erst nach 55 Minuten fertig. Oder ihr probiert auch mal 60 Minuten aus und reduziert dafür die Hitze ein wenig!***

Brot nach dem Backen bitte gleich aus dem Zaubermeister nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) komplett auskühlen lassen. Falls ihr - so wie ich - auch schon eine Scheibe vom warmen Brot genießen wollt lege ich euch das [neue Brotmesser](#) ans Herz .... damit lässt sich auch ofenfrisches Brot ohne Wenn und Aber sauber schneiden

***Lasst es Euch schmecken.***



## Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@saugnad-und-lecker.de](mailto:beate@saugnad-und-lecker.de)

🌐 [www.saugnad-und-lecker.de](http://www.saugnad-und-lecker.de)