



# Hausbrot mit Kümmel

## Zutaten:

- 500 g lauwarmes Wasser
- 15 g Hefe, frisch
- 250 g Roggenmehl 1150
- 200 g Weizenmehl 550
- 300 g Weizenmehl 1050
- 15 g Salz
- 15 g Kümmel



## Zubereitung:

- Die frische Hefe im lauwarmen Wasser auflösen  
TM: 2 Min / 37 °C / Stufe 1
- Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig kneten lassen  
TM: 5 Minuten Teigknetstufe
- Den Teig in eine Edelstahlschüssel mit Deckel umfüllen und zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat (etwa 45 – 60 Minuten)
- Den gegangenen Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und lang wirken, dabei gut auf Spannung bringen.
- Den Teigling in ein bemehltes Gärkörbchen geben und mit einem Tuch abgedeckt nochmal ca. 30 Min gehen lassen bis er Teigling sichtlich größer wurde.
- Während dieser Gehzeit einen Zauberstein PLUS in den Backofen geben und auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den gegangenen Brotlaib direkt auf den heißen Stein stürzen und einschneiden (evtl. auch noch Zierschnitte setzen).
- Gut bedampfen, dann ca. 10 Minuten bei 230 °C backen, danach die Temperatur auf 210 °C zurückdrehen, dabei den Dampf ablassen. ca. 20-25 Minuten fertig backen.
- Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Tipps:
  - Falls du kein Gärkörbchen hast kannst du den Teigling auch abgedeckt auf der Teigunterlage noch etwas gehen lassen.
  - Du möchtest das Brot im Ofenmeister backen? Dann gib den Teigling nach dem formen sofort in den Ofenmeister und lass ihn dort etwa 10 Minuten gehen. Dann backe im vorgeheizten Ofen bei 250°C Ober-/Unterhitze für etwa 50 – 55 Minuten. Je nach Ofen kann es auch noch etwas länger dauern.
  - Du möchtest das Brot im gusseisernen Topf backen? Dann gib den Teigling nach dem formen und gehen direkt in den vorgeheizten gusseisernen Topf und backe für etwa 45 Min bei 230 °C
  - Die Backzeiten sind reine Richtwerte. Es kommt immer auf euren Backofen und eure Vorlieben an, wie dunkel das Brot wird!

## Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugnad-und-lecker.de

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

<https://www.pamperedchef.eu/sing>