

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 2 Stück

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

1 KG	Bio Roggenmehl
300 G	Bio Weizenbrotmehl
500 ML	Buttermilch
CA. 500 ML	lauwarmes Wasser
300 G	Sauerteig
0,5 WÜRFEL	Germ
1 EL	Brotgewürz

30 G	Salz
EVTL.	Sonnenblumenkerne

Zubereitung

1. Germteig bereiten, gut durchkneten , rasten lassen.
2. Anschließend 2 Striezel oder Laibe formen und in bemehlte Körberl (Simperl) geben und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Vorm Backen gut mit Wasser besprühen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 C° Heißluft ca. 10 Minuten backen.

   Beim „Einschießen“ des Brotes, Wasser in das Backrohr sprühen!
5. Dann die Hitze auf 180 C° reduzieren und 40 – 50 Minuten (je nach Größe des Brotes) fertig backen.
6. Zum Auskühlen auf einen Gitterrost geben.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.