



© Anke Eder

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte Frühstück Jausenrezepte

Vegetarisch

**Saison:** Ganzjährig

**Für:**

**Verfasst von:** Anke Eder

## Zutaten

1 KG Roggenmehl

500 G Weizenmehl

125 ML Milch

1 L Buttermilch

1 PKG Germ

4 TL Salz

4 TL Brotgewürz

## Zubereitung

1. Mit den flüssigen Zutaten beginnen, die in einer Schüssel vermengen.
2. Anschließend alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten.

ca. 30 Minuten gehen lassen
3. 3 Brotlaibe formen.
4. Die Oberfläche unberührt lassen oder mit einer Gabel einige Male einstechen bzw. mit einem Messer einschneiden.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backpapier legen und mit Wasser besprühen.
6. Das Rohr auf 240°C Heißluft vorheizen, bei 240°C 10 Minuten backen und weitere 50 Minuten bei 180°C fertigbacken.