

Bauernbrot

Zutaten:

- 1 kg Brotmehl
- 1 EL Salz (20 g)
- 1/2 Würfel Hefe oder 1 Beutel
(10 g) Trockenhefe
- 600 ml lauwarmes Wasser



Zubereitung:

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz gut zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch zudecken und ca. 20 min. an einem warmen Ort stehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Auf ein gefettetes Backblech geben. Den Teig mit einem feuchten Tuch zugedeckt solange ruhen lassen bis er doppelt so hoch ist, bzw. der Teig sein Volumen verdoppelt hat (etwa 30 - 60 min.).

Den Laib in den vorgeheizten Backofen geben und ein ofenfestes Gefäss (z.B. Souffleförmchen) mit heissem Wasser dazustellen.

Den Backofen auf 220 °C herunterschalten und je nach gewünschtem Bräunungsgrad das Brot 40 - 60 min. backen. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Variationen:

Verschiedene Mehlsorten verwenden

Getreideschrot zugeben (Schrot mit heissem Wasser übergossen und zugedeckt einige Stunden quellen lassen)

Nüsse, Leinsamen oder Kerne zugeben