



Landbrot

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verkneten der nicht mehr klebrig ist. Den Teig dann zugedeckt für 1 Stunde gehen lassen.

Kleiner Tipp:

Wenn ihr noch altes Brot habt, schneidet dies in kleine Würfel und gebt eine Handvoll davon mit in den Brotteig!

Den Teig anschließend aus der Schüssel nehmen und zu einem Brot formen, nicht mehr kneten. Das Brot leicht mit Mehl bestäuben und nochmal für 1 Stunde gehen lassen.

Anschließend das Brot einschneiden und mit Wasser bestreichen.

Im Backofen bei 180°C für etwa 50 Minuten backen. Auf 2. Einschubebene von Unten. Bei Beginn mit einer Sprühflasche Wasser in den Backofen sprühen. Der 2. Sprüher sollte nach ca. 10 Minuten Backzeit erfolgen. Hierbei bietet sich natürlich ein Backofen mit Dampfstoßen an.

Perfekt wird das Brot natürlich in einem Dampfgarer mit Backfunktion. Ich nutze hierbei folgende Einstellungen:

- Temperatur: 180°C
- Feuchte: 30%
- Dauer: 50 Minuten
- Einschubebene: 1. von Unten



Zutaten für 1 Brot:

300	g	Roggenmehl (Typ 997)
250	g	Dinkelmehl (Typ 1050)
1	Pck	Trockenhefe
1	Pck	Roggen-Sauerteig
1	TL	Salz
400	ml	Wasser