

## **Basis Sauerteig-Hefe BROT**

Erster Schritt 24h vor Knetbeginn:

Sauerteigstarter mit 2 Tassen Wasser mit 1 Tasse Roggenmehl und 1 TL Zucker

Ansetzen/Zimmerwarm lager nur mit einem Tuch bedecken

### **BROT**

500g Weizenmehl

500g Roggenmehl

(ca.250g) Startermasse

350g Wasser

1TL Zucker alles in eine Schüssel geben ca. 30 Min ruhen,

2TL Salz zusammen kneten, min 1h „gehen“ lassen

Nochmals durchkneten, Brotleibe formen, 10 Min „gehen“ lassen

Bei 220°C ca. 1h backen, bei sehr großen Laiben auch bis zu 2h

**Klopfetest: Wenn beim klopfen Ihr Brot hohl klingt ist es sicher fertig!**