

# Rustikales Bauernbrot, hausgemacht für jeden Tag



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Herzhaft krustig mit lockerer Krume, einfach lecker für jeden Tag

## Zutaten

- Für den Vorteig:
  - 250 g Weizenmehl, gesiebt, Typ 550
  - 2 g frische Hefe (oder 0,35 g Trockenhefe, empfehle ich nicht)
  - ½ Tl Salz
  - 150 ml Wasser
- Für den Hauptteig:
  - 150 g Weizenmehl, gesiebt, Typ 550
  - 100 g Roggenkornmehl
  - 185 ml Wasser
  - 2 g frische Hefe
  - ½ Tl Salz

- 1 Prise Zucker

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Der Ansatz:

### **Schritt2**

Alle Zutaten des Vorteiges miteinander verkneten .Über Nacht, ca. 12 Stunden, abgedeckt an einem warmen Ort gären, aufgehen lassen.

### **Schritt3**

Dann die Zutaten des Hauptteigs in der Küchenmaschine auf langsamer Stufe,3 min. verkneten, hoch schalten und den Vorteig nach und nach dazu geben.

### **Schritt4**

Ca. 5 min. weiter laufen lassen, ev. nach Beschaffenheit des Teiges noch etwas Wasser oder Mehl dazu geben.

### **Schritt5**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

### **Schritt6**

Danach noch einmal durchwirken; 10 - 15 min „entspannen“ lassen.

### **Schritt7**

Zu 1 oder 2 Laiben formen und wieder abgedeckt bei 23° C - 24 ° C deutlich aufgehen lassen. Leicht mit Mehl bestäuben, oberhalb 4 - 5 mal einritzen und auf das Backblech setzen.

### **Schritt8**

In das tiefe Backofenblech ¼ l Wasser geben und das Backblech darüber schieben.

### **Schritt9**

Bei 220° C ca. 10 min. vorbacken und bei 210° C, 35 min. zu Ende backen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rustikales-bauernbrot-hausgemacht-fuer-jeden-tag/>