

Silvia Heinrich's

Hausbrot

ZUTATEN:

350g	Wasser
250g	Weizenbrotmehl
100g	Dinkelvollkornmehl
150g	Roggenmehl
10g	frische Germ
10g	Salz
10g	Traubenkerngewürzmischung

ZUBEREITUNG:

Das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl, Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl, Salz und die Germ dazugeben und zu einem Germteig verkneten. Teig danach eine halbe Stunde rasten lassen.

Die Germ braucht Wärme, um den Teig zum Gehen zu bringen.

Inzwischen das Backrohr auf 250°C vorheizen und das Gärkörbchen mit Roggenmehl besieben.

Nach dem Rasten den Teig ein zweites Mal mit der Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und ins Gärkörbchen legen. Den Teig dort nochmals eine halbe Stunde rasten lassen.

Jetzt den Teig aufs heiße Backblech stürzen und zuerst bei 250°C für circa 10-15 Minuten und danach bei 200°C für 30 bis 35 Minuten mit Dampf (dazu Wasser in einer feuerfesten Form ins Backrohr stellen) backen.

Das Hausbrot essen meine Kinder und meine Eltern am liebsten mit Butter und Schnittlauch. Ich liebe es mit Olivenöl und unserer Dille-Senf Korn Traubenkernmischung – dazu ein Glas Vitikult, einem typischen Blaufränkisch aus dem Blaufränkischland.



ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!

Silvia Heinrich