

Bauernbrot

Zubereitungszeit **4 Stunden**



Zutaten für 4 Personen

300 g Weizenmehl Typ 405
200 g Roggenmehl
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 TL Trockenhefe
1 TL Brotgewürz
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit
43% weniger Salz

Zum Verarbeiten:

1/2 Mehl

|

1. Mehle mit Brotgewürz, Zucker, Honig und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Hefe zugeben.
2. Lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten zu einem runden Laib formen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 60 Min. ruhen lassen.
5. Backofen auf 250 Grad (Umluft: 230 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen. 15 Min. im Backofen anbacken.
6. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 40 Min. fertig backen.
7. Vollständig erkalten lassen.

Guten Appetit