

Bauernbrot ohne Sauerteig

Es gibt nichts besseres als selbst gebackenes Brot. Am liebsten essen wir das einfache Bauernbrot mit Butter und frischem Schnittlauch. Das Bauernbrot schmeckt natürlich auch mit Butter und Marmelade. Wir backen das Bauernbrot gerne auf Vorrat, sodass wir einige Tage davon essen können. Seit wir das Brot in einem Brottopf aufbewahren, schmeckt es auch Tage nach dem Backen wunderbar frisch.



Zutaten:

340g Roggenmehl Type 960, 80g Weizenmehl oder Dinkelmehl Type 480, 1Pkg Trockenhefe, 1TL Salz, 2TL Brotgewürz, 1TL Kümmel ganz od. gemahlen, 250g Naturjoghurt, 200ml Wasser lauwarm

Zubereitung:

Das Roggenmehl mit dem Weizenmehl, der Trockenhefe, dem Salz, dem Kümmel und dem Brotgewürz in eine Schüssel geben und vermengen. Den Naturjoghurt und das lauwarme Wasser hinzugeben und alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder vom Mixer ca 5 Minuten lang kneten. Der Teig ist recht weich. Anschließend den Teig leicht mit glattem Weizenmehl bemehlen und 15 Minuten abgedeckt stehen lassen. Einen Gärkorb mit Mehl ausstauben. Den Teig mit bemehlten Fingern noch einmal gut durchkneten und anschließend in den Gärbkorb geben. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und ca. 60-90 Minuten gehen lassen. Den Holzbackofen auf 350 Grad vorheizen und eine Tasse mit Wasser reinstellen. Wenn das Feuer aus ist das Brot in den Ofen einschießen und verschließen. Das Brot ca. 55 Minuten bei abfallender Hitze backen. Anschließend aus dem Backrohr nehmen und auf einem Gitterrost vollständig auskühlen lassen.

Klopftest:

Um Rauszufinden ob das Bauernbrot fertig gebacken ist, auf der Unterseite des Brotes klopfen. Klingt das Brot hohl, dann ist es fertig gebacken. Wenn es dumpf klingt, das Brot für weitere 10 Minuten backen und den Klopftest danach wiederholen.