

## Sauerteigbrot:

320gr Natursauer  
700 gr Dinkelweizen Type630  
300 gr Roggenmehl Type 1150  
30 gr Salz  
18 gr Hefe - Frisch  
700 ml Wasser

Alle Zutaten in die Küchenmaschine:

Hefe im Wasser auflösen, dann die Mehle, Sauerteig und Salz hinzu  
2 -3 Min. im 1 Gang vermischen  
4-5 Min. im 2-3 Gang kneten

Mindestens 30 Mindestens Minuten Teigruhe!!!

Anschl. Die Brote a.1150 gr abwiegen,oder auch ein großes Laib rund zu-  
stoßen, nochmal in Mehl wälzen oder in eine Körnermischung, jedem so wie  
es gefällt:-)

in Gärkörbe legen und ca. 40-50 in der Küche abgedeckt stehen lassen zur  
Stückgare.

Monolith auf ca.250 Grad aufheizen, bei ca. 200-210 Grad ausbacken.

Brote auf den heißen Backstein stürzen, eine feuerfeste Schale/Gussform  
etc. mit aufheizen, ca. 200 ml Wasser für den Dampf in die Schale giessen.  
Den Deckel schliessen, die Luftöffnungen unten und oben am Monolith eben-  
falls schliessen.

Nach ungefähr 1,5 Minuten den Deckel vorsichtig öffnen, damit der restliche  
Wasserdampf entweichen, 10 Sek. warten und den Deckel wieder schließen.  
Nun 50-60 Min. knusprig ausbacken!

Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Rezept by © Der Feuerbäcker