

# Klassisches Bauernbrot



800 g Weizenmehl Type 550  
200 g Roggenmehl Type 1150  
650 ml Wasser handwarm  
2 g Frischhefe bzw 0,8g Trockenhefe  
60 g Sauerteig Anstellgut  
30 g Salz

Hefe und Sauerteig Anstellgut im Wasser auflösen. Dann alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knetfunktion oder von Hand ungefähr 10 Minuten lang zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Der Teig ist fertig, wenn er sich leicht vom Schüsselrand lösen lässt.

Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Anschließend **2,5 Stunden bei Raumtemperatur** ruhen lassen. Dabei ungefähr jede Stunde dehnen und falten.

Dann das Tuch erneut anfeuchten und den Teig ungefähr **12 Stunden** (am besten über Nacht) **im Kühlschrank** gehen lassen.

Den Teig aus der Schüssel holen und vorsichtig zu einer Kugel wirken. Achtet darauf, dass vom Gas so wenig wie möglich entweicht. Anschließend mit Schluss nach unten **weitere 3 Stunden bei Zimmertemperatur** in einem gut bemehlten Gärkörbchen gehen lassen. Etwa 20 Minuten vor Ende könnt ihr anfangen, den Backofen vorzuheizen.

Den Backofen mitsamt dem Römertopf oder dem Dutch Oven auf 250°C aufheizen. Das dauert (bei mir) gute 20 Minuten. Wichtig ist, dass der Topf mindestens 240°C erreicht hat. Das könnt ihr wieder gut mit dem Infrarotthermometer oder einem Einstechthermometer mit Kabel messen.

Wenn der Ofen gut vorgeheizt ist, das Brot mit Schluss nach oben in den Topf geben, Deckel drauf, die Temperatur sofort auf 230°C herunterregeln und bei **230°C für 10 Minuten** backen.

Dann den Backofen auf **210°C runterregeln und weitere 40 Minuten** backen. Anschließend noch einmal **bei 210°C 10 Minuten ohne Deckel** backen, damit das Brot eine schöne braune Farbe, eine knusprige Kruste und leckere Röstaromen bekommt.

Das Brot aus dem Ofen holen, mit einer Sprühflasche mit 2-3 Sprüchern Wasser absprühen (das gibt eine merklich schönere Kruste) und dann im Ofen mit geöffneter Tür ungefähr **eine Stunde** auskühlen lassen bevor ihr es anschneidet.