

Vorschussbrot



Traditionelles Brot aus hellem Roggenmehl.

Zutaten:

1 Pkg Germ
50 g Sauerteig (aus dem Kühlschrank)
1 Prise Zucker
250 ml Milch
3 EL Öl
250 ml Wasser
1 kg Roggenmehl R500
1 TL Salz

Zubereitung:

Mehl, Sauerteig, Salz und Öl in einer Rührschüssel vermengen. Germ mit Zucker in einer Schale flüssig rühren. Lauwarmes Wasser und Milch zugeben. Mit den Händen alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort 60 min. gehen lassen. Danach nochmals kneten und weitere 30 min. Teig ruhen lassen. Das Backrohr auf 250 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Aus dem Teig einen Laib formen und diesen ca. 10 Min im backen, danach die Hitze auf ca. 220°C verringern und weitere ca. 40 min backen.