



Bauernbrot/Roggenmischbrot, hausgebacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 40m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '160', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '40m', 'servings' : '10', 'yield' : " " });
```

Naturbelassen und mit wunderschöner Kruste, preiswert, für die ganze Familie. Da weiß man was drin ist!

Zutaten

- 25 g frische Hefe
- 10 g Zucker
- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 250 g Roggenmehl, gesiebt
- 500 ml Wasser
- 15 g Honig
- 10 g weiche Butter
- 20 g Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und beide Mehlsorten mischen.

Schritt2

Die Hälfte des Mehls mit einem ½ l Wasser verrühren und ca. 30 min. an einem warmen Ort, abgedeckt ruhen, aufgehen lassen.

Schritt3

Danach die restlichen Zutaten dazu geben und auf kleiner Stufe ca. 5 min. mit den Knethaken verarbeiten.

Schritt4

Jetzt auf mittlere Stufe hoch schalten und noch einmal 5 min. weiter kneten,

Schritt5

Der Teig sich von der Schüssel löst, glatt und homogen sein.

Schritt6

Je kürzer die Knetzeit, desto grober die Krume.

Schritt7

1 großes, besser zwei kleine Laibe auf einer bemehlten Fläche formen.

Schritt8

Oben mehrfach einschneiden, mit Mehl abstäuben und auf dem Backblech, noch einmal 60 min. an einem warmen Ort, abgedeckt aufgehen lassen

Schritt9

Bei 200° C / Umluft, im unteren Drittel des Backofens, ca. 55 - 60 min. backen, anschließend wenigstens 30 min. auskühlen lassen

Schritt10

Schmeckt noch nach Tagen in einer Plastiktüte gelagert wunderbar, da es sonst trocken wird.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** bauernbrot, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bauernbrot-roggenmischbrot/>