

Rustico-Brot

Zutaten für 3 kleine Brote

650 g	Weissmehl	
350 g	Vollkornmehl	
10 g	Tiroler Brotgewürz	
15 g	Salz	mischen

40 g	Hefe (1 Würfel)	
1 Teel.	Zucker	
5-7 dl	Wasser lauwarm	

zusammen verrühren, auf das Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten, wenn dieser zu fest ist, noch etwas Wasser begeben, zugedeckt 2-3 Stunden gehen und reifen lassen, Teig nochmals durchkneten in Portionen teilen, formen, auf Backpapier legen, zugedeckt aufgehen lassen, mit Messer schräg einschneiden, mit Wasser bestreichen, bei 230° ca. 25-30 Minuten backen, dabei etwas Wasser einschiessen

Tipp: - vor dem Backen mit grobem Salz, Kümmel, Sesam oder anderen Zutaten bestreuen
- aus dem Teig Brötchen oder anderes Gebäck formen



Die verwendeten Gewürze:

Tiroler Brotgewürz (ohne Salz)

Aromatischer Geschmack für rustikales Brot und Backwaren