



# Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

## Rezept des Monats

Mai 2012

### Bauernbrot

#### Zutaten:

##### Für den 24-Stunden-Sauerteig:

1	Würfel	frische Hefe
75	g	Roggenmehl Type 1150
75	g	Weizenmehl Type 1050
200	ml	Wasser, lauwarm

##### Für den Brotteig:

500	g	Weizenmehl Type 1050
2	TL	Salz
2	EL	Sonnenblumenöl
200	ml	Wasser, lauwarm

##### Herstellung 24-Stunden-Sauerteig:

1. Das Wasser in eine große Schüssel geben und die Hefe hinein bröckeln und rühren bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Die beiden Mehlsorten mischen und portionsweise mit dem Schneebesen in das Hefe-Wasser-Gemisch einrühren.
3. Decken Sie die Schüssel mit einem Küchenhandtuch ab und lassen Sie den Sauerteigansatz 20 – 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen. Danach sollte der Teig leicht säuerlich riechen und kann verarbeitet werden.

##### Herstellung Bauernbrot mit Sauerteig:

1. Geben Sie Mehl, Salz, Öl und Wasser zum Sauerteig und verarbeiten Sie alles zu einem geschmeidigen Teig, den Sie gut durchkneten müssen (ca. 5-7 Minuten). Sollte Ihnen der Teig zu klebrig erscheinen geben Sie noch ein wenig Mehl zu und kneten weiter bis die gewünschte Teigkonsistenz erreicht ist.
2. Teigballen in eine Schüssel legen, zudecken und ruhen lassen bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat. Das sollte ca. 60 Minuten dauern.
3. Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kräftig durchkneten und einem großen Brotlaib oder zwei kleineren Brotlaibern formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut 30 Minuten ruhen lassen bis sich das Teigvolumen wiederum verdoppelt hat.
4. Backofen vorheizen auf 250°C (Ober-/Unterhitze).
5. Die aufgegangenen Brote mit lauwarmem Wasser bestreichen, nach Belieben mit Kräutern oder Saaten bestreuen und zum Schluss mit einem Messer die Oberseite quer drei Mal ca. 0,5 cm einritzen.
6. Das Brot auf der mittleren Schiene in den Backofen einschieben und ca. 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 200°C zurücknehmen und weitere 45 – 50 Minuten backen.

#### Öffnungszeiten:

**Montag – Freitag** 15:00 – 18:00 Uhr  
**Zusätzlich Mittwoch** 9:30 – 12:30 Uhr  
**Samstag** 9:00 – 12:00 Uhr

**Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich**  
**Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40**  
**[www.muehle-koffmann.de](http://www.muehle-koffmann.de)**