

Tiroler Bauernbrot

Zutaten für zwei große Laibe

- 500 g Roggenmehl
- 500 g Weizenmehl
- 2 Päckchen Trockenhefe oder ½ Packung frische Hefe
- 700 – 800 ml lauwarmes Wasser
- 25 g Brotgewürz (Koriander, Kümmel, Fenchel und Anis)
- 25 g Salz

Und so gehts:

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken und die Hefe mit lauwarmem Wasser hinzugeben. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und über Nacht an einem warmen Ort stehen lassen.
2. Am nächsten Tag das lauwarme Wasser zum Mehl dazugeben, den Teig salzen und mit der Gewürzmischung verfeinern.
3. Alles zu einem geschmeidigen Brotteig zusammenkneten, in zwei Kugeln formen und an einem warmen Platz für ein bis zwei Stunden ruhen lassen. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig danach nochmal gut durchkneten und dann tellergroße Laibe daraus formen. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und erneut 20 Minuten rasten lassen. Optional mit einer Gabel ein paar Mal in die Oberfläche stechen und etwa eine Stunde backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!