



## *Zutaten:*

(2 Brote | Dauer: 2 Stunden)

1 kg Mehl  
650 ml lauwarmes Wasser  
20 g frische Hefe  
15 g Brotgewürz  
10 g Salz

Seid bei der Mehlauswahl kreativ:  
Meistens nehme ich etwa:  
200 g Roggen  
200 g Dinkelvollkorn  
300 g Dinkel  
300 g Emmer

## *So wirds gemacht:*

Die Mehle, Salz, Brotgewürz und die Hefe in eine große Schüssel geben und vermischen. Jetzt kann auch schon das Wasser dazu und zu einem Hefeteig verknetet werden.

Der fertige Teig muss nun etwa 20 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen.

Wenn die 20 Minuten um sind, wird der Teig in zwei Stücke geteilt und muss danach nochmals für 10 Minuten gehen. Während dessen den Backofen auf 220° C Umluft vorheizen.

Nun den Teig mit etwas Wasser besprühen und mit Mehl bestäuben, danach ab ins Rohr und für etwa 40 Minuten backen.

### **10 Tipps für selbstgebackenes Brot:**

- Nehmt gutes Mehl
- lasst dem Brot genug Zeit zum gehen
- Bereitet das Backblech mit Backpapier und Mehl vor
- Besprüht und bemehlt den Teig direkt vor dem Backen
- Stellt eine Kastenform mit Wasser zum Brot in den Backrohrboden
- Der Klopftest: klingt euer Brot gleich nach dem Backen etwas hohl ist es fertig
- Lagert das Brot in einer Papiertüte oder in einem Brotkasten
- Gönnst euch eine warme Scheibe Brot mit Butter und Salz
- Das Brot kann auch super eingefroren werden
- Verbrenne dir nicht die Finger ;)