

Schwabenlaib

Zutaten:

1000 g *Rieser Gold* Weizen-
mehl Type 1050
ca.670 ml lauwarmes Wasser
20 g Salz
11 g Trockenhefe
20 g Trockensauerteig

etwas Koriander

nach Belieben:

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Den gut gekneteten Teig ca. 30 - 40 min gehen lassen. Den Teig nochmal zusammenkneten und zu zwei runden oder länglichen Broten formen. Diese in Brotkörbchen oder Kastenformen geben und nochmals ca. 30 - 45 min gehen lassen.

Backen:

den Backofen auf 220 - 250 Grad vorheizen. Nach 10 min. auf 200 Grad und später auf 180 Grad zurückschalten. Backzeit: ca. 60 min.

Tipp:

evtl. vor dem Backen mit warmen und nach dem Backen mit kaltem Wasser bestreichen.