

# Reines saftiges Roggenbrot

ergibt 2 Brote ca. 750 g

## Zutaten für den Teig

1000 g *Rieser Gold* Roggenmehl Type997  
11 g Rieser GoldTrockenhefe  
ca. 350 ml lauwarmes Wasser  
ca. 350 ml lauwarme Buttermilch  
20 g Salz  
50 g Trockensauerteig

## nach Belieben:

20 g Rieser Gold Brotgewürz geschrotet

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten einen geschmeidigen Brotteig kneten. Zugedeckt in einer Schüssel ca. 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig herausnehmen gut durchkneten und zwei runde oder zwei länglich Brote formen. In ein bemehltes Brotkörbchen oder in zwei kleine ausgefettete Kastenformen setzen und zugedeckt ca. 20 - 30 min gehen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech vorsichtig stürzen und in den Ofen auf die zweite Schiene von unten schieben.

**Backen:** Ofen gut vorheizen, bei ca. 220 - 250 Grad etwa 20 min backen, dann zurückschalten, zuerst auf 200 Grad und zum Schluss auf 180 Grad. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 1 Stunde. Vor dem Backen evtl. mit warmen und nach dem Backen mit kaltem Wasser bestreichen. In den Ofen eine Dose oder Tasse heißes Wasser stellen. Bitte beachten Sie, dass Ihr Ofen dicht schliesst, evtl. Schlitze mit Alufolie schließen.

## **Öffnungszeiten im Mühlenladen:**

**8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag**  
**9.00 - 13.00 Uhr am Samstag**

*Fax. 09083/920208*

