

# Das Sauerteigbrot

Sauerteig für ein Brot = ca. 1600g

Er sollte 7 bis max. 14 Tage im Kühlschrank ausruhen.

## Einen Tag vor dem Backen:

Diese 5 Esslöffel Sauerteig, 350g Roggenmehl und 1/2 Liter warmes Wasser in einer großen Schüssel verrühren und 24 Stunden zugedeckt gehen lassen.

## am Backtag:

Zweimal 5 Esslöffel abnehmen (wieder bis zu 14 Tage im Kühlschrank haltbar):

- Einmal zum Verschenken,
- Einmal für das nächste Brot

## Zum Rest dazu:

- 600g Roggenmehl
- 1 gehäufter Esslöffel Salz
- 400ml warmes Wasser, darin 2 Päckchen Trockenhefe auflösen und dazu gießen
- wahlweise: Schinkenwürfel, Käse, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder getrocknete Zwiebeln dazugeben

Alles verrühren und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

In zwei mit Backpapier ausgelegte Formen füllen (oder eine große Form) und nochmals 15min gehen lassen.

Bei 200°C ca. 75min backen (Umluft 185°C).

Nach dem backen mit Wasser bestreichen, damit eine Kruste entsteht.

