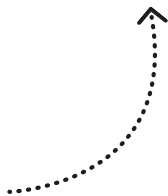


Edewechter Bauernbrot



Zutaten

- 175 g Naturjoghurt 3,5 %
- 225 g Milch
- 1 / 2 Würfel frische Hefe
- 1 EL Sirup
- 75 g Sauerteig (ich habe fertigen genommen)
- 300 g Weizenmehl 550
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 15 g Salz
- 2 EL Weizenschrot



Zubereitung:

Make it lecker

1. Joghurt, Milch, Hefe, Sirup und Sauerteig auf 37 Grad erwärmen und dabei stetig umrühren, damit sich die Hefe auflösen kann. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen, aber etwas weichen Teig verarbeiten. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
2. Auf der bemehlten Teigunterlage den Teig falten und in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister setzen. Mit einem scharfen Messer den Teig mehrfach tief einschneiden und den Deckel aufsetzen. Im Backofen bei 230 Grad Ober-Unterhitze ca 1 Stunde backen.