

Roggenknusper

290g Dinkelmehl 812
140g Roggenmehl 997
140g Roggenfeinschrot
230g Weizenmehl 550
8g Edelmalz dunkel
15g Backmalz
15g Ursauer (Trockensauerteig)
22g Salz
2 EL Honig
1-2 Prisen Brotgewürz
525 ml lauwarmes Wasser
30g frische Hefe alles miteinander in der Küchenmaschine
vermengen/kneten und ganz zum Schluss

30g Butter zum Schluss zufügen

Den Teig gut 1 Stunde gehen lassen.
Dann auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten oder falten.
Ruhig den Teig mal auf die Fläche knallen lassen, desto lockerer wird das
Brot nachher.
Zu einem Laib formen und in einem bemehlten Gärkorbchen nochmals gut
20 Minuten gehen lassen, falls keines vorhanden entweder auf ein
Backblech oder in ein Kastenform geben.

Den Backofen auf 250° Grad Ober und Unterhitze vorheizen.
Eine Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Dann den Brotlaib aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und
sofort in den Backofen schieben, die Schale mit dem Wasser entfernen.

Temperatur auf 200° Grad zurückstellen und gut 50-60 Minuten backen.