

# Schwäbisches Bauernbrot

## Zutaten für 2 Brote:

1.700 Gramm Weizenmehl Type 1050 oder 812

300 Gramm Roggenmehl Type 1150

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

1,5 Liter Wasser (oder halb Wasser und halb Buttermilch)

50 Gramm Salz

Evtl. 1 Teelöffel Brotgewürz

## Zubereitung:

Mehle und Gewürze in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckelt mit etwas Wasser oder Buttermilch und einer Prise Zucker anrühren. Danach alles zusammen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Stunde zugedeckt ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nochmal kurz durchkneten und Brote formen. Nochmal 20 Minuten gehen lassen. Im Backhaus vorbeibringen und backen lassen.

**Backzeit** etwa eine Stunde

**Tipp für zuhause:** Im heimischen Backofen bei ca. 270 Grad backen

Für einen Teil des Weizenmehls kann auch Dinkelmehl verwendet werden.

**Und danach einfach genießen – denn  
es gibt nichts Besseres als frisch  
gebackenes Brot!**

