Roggen Mischbrot- ohne Sauerteig
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

500 gr Roogenmehl Type. 1150, 550 gr Mehl Type. 550, 4 Esslöffel Essig, 1000 ml warmes, Wasser, 20 gr Jodsalz mit Flourid, 21 gr Frisch Hefe (1/2 Würfel).

Die Zubereitung:

Die Hefe in 500 ml warmen Wasser auflösen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel dazugeben und gut verkneten. Dann 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Danach den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 40 cm große Kastenform geben. Wen man diese große Kastenform nicht hat kann man auch zwei 28 cm Kastenform nehmen. Nun nochmals den Teig abdecken und 45 Minuten gehen lassen. Backen auf: 200 Grad - Umluft, Einhänghöhe: 2 - von unten, die Backzeit beträgt 75 Minuten. Nach dem Backen das Brot sofort mit Wasser bestreichen, damit eine schöne Kruste entsteht. Mein Tipp: Wahlweise kann man in den Teig auch 100 g Sonnenblumenkerne, Schinkenwürfel, getrocknete Zwiebel, Kürbiskerne, Kümmel, Leinsamen usw. kneten.