

Drei Kastenbrote backen!

Sauerteig ansetzen:

1. In eine Plastikschiessel kommen:

Von einem Becher Buttermilch ca. ein Drittel. (Rest in den Kühlschrank)

Von einem Würfel Hefe eine kleine Ecke.

Von 1kg. Roggenmehl Type 997 soviel bis es sich fest umrühren lässt.

Alles drei Tage warm stellen.

2. In eine große Plastikschiessel kommen:

Ein Kg. Weizenmehl Type 550 und den Rest Roggenmehl, beides in der Mitte etwas festdrücken. Auf eine Seite zwei normal gehäufte Esslöffel Salz, eventuell Kümmel/Gewürz. Den Rest Hefe und den Rest Buttermilch und den Sauerteig auf die andere Seite. Den leeren Milchbecher nochmals zweimal mit warmen Wasser dazu geben (im Winter gut warm) und alles fest kneten.

3. Drei Kastenbleche einfetten und nach einer guten halben Stunde den Teig auf ein gemehltes Tuch stürzen, in drei Teile machen, (ca. 1200 Gramm) und in Form bringen. In die Kästen setzen und abgedeckt ca. eine halbe Stunde gehen lassen. Mit Teesieb leicht bestäuben und kreuzweise mit einem Messer einritzen.

4. Den Ofen auf 230 Grad vorheizen. Wenn Temperatur erreicht Brot in den Backofen schieben. Nach 10 Minuten auf 190 Grad zurückschalten und weitere 50 Minuten das Brot ausbacken.

Guten Appetit ! Franz Ullrich
67487 St. Martin

