

1 kg
ca. 720 gr
25 gr
22 gr

Sauerteig-Spezialmehl
Wasser
Hefe
Salz

Teigzubereitung

Zutaten mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.
Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

Formen:

Teig halbieren, runde Laibe formen, in Roggenmehl wenden und in den Gärkorb legen. Nochmals gehen lassen.

Backen

Backofen auf 240 - 250°C vorheizen, dann auf 200°C zurückstellen, Brote ca. 55 - 60 Minuten backen.