

Backrezept für ein knuspriges Bauernbrot

Arbeitszeit	20 Min.
Backen	55 Min.
Ruhen	120 Min.



Das Bauernbrot ist ein kräftig, rustikales Brot und damit perfekt für eine große Familie geeignet. Wer es kleiner mag bäckt 2 kleinere Brote oder macht kleine Brötchen daraus.

Zutaten:

300 g Weizenmehl Type 405
280 g Weizenmehl Type 1050
1 EL Zucker
2 TL Salz
1 Pck. Trockenhefe
2 TL Brotgewürz
380 ml lauwarmes Wasser
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung

1. Schritt

Mehle mit Brotgewürz, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zugeben. 380 ml lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes (Mixer) 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

2. Schritt

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten zu einem runden Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 60 Min. ruhen lassen.



3. Schritt

Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen. 15 Min. im Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 40 Min. fertig backen. Vollständig erkalten lassen.



<https://www.einfachbacken.de/rezepte/bauernbrot-knusprig-und-lecker>

FOTOS: BRIGITTE SPORRER / EINFACH BACKEN