

Backofen-Rezept für ein 3 Pfund Brot

Zutaten:

1 kg Brotmehl Type 1050

3 Teelöffel (20g) Salz

1 Beutel (150g) Seitenbacher-Sauerteig

600 ml lauwarmes Wasser

20g Trockenhefe oder 1 Würfel Frischhefe

Nach Geschmack mit Brot-Gewürz (Kümmel, Fenchel und Koriander) würzen

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen Teig kneten und 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- Den Teig in eine gefettete Backform geben, zugedeckt ruhen lassen bis der Teig doppelt so hoch ist.
- Im Backofen bei 200°C knusprig braun backen (ca. 60 Minuten)