



KAUFHAUS
Rauscher
SEIT 1952

Sandwich Brot



Zutaten:

225 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1/2 TL Zucker
1,5 TL Salz
10 g frische Germ
260 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Germ im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig noch einmal auf einer bemehlten Fläche 10 mal dehnen und falten. Das ist ganz wichtig, da man Roggenbrot nicht zu oft kneten sollte!

Nun zu einem Brotlaib formen und in einen bemehlten Brotlaib geben. An der Oberseite mit Wasser besprühen und ein Muster einschneiden.

Deckel drauf, in den kalten Ofen stellen und bei 240°C ungefähr 40 Minuten backen. Anschließend den Deckel entfernen und noch 5 Minuten lang knusprig backen.

Aus dem Römertopf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen, damit es schön auskühlen kann. Denn sonst bleibt der Dampf im Brot und die Unterseite wird weich und schimmelt schneller.