

Bauernbrot

Gesamtzeit **240 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Weizenmehl Typ 405
200 g	Roggenmehl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1 TL	Trockenhefe
1 TL	Brotgewürz
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce

Zum Verarbeiten:

Mehl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Mehle mit Brotgewürz, Zucker, Honig und Sojasauce in einer Schüssel mischen. Hefe zugeben.

Schritt 2

Lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Min. gehen lassen.

Schritt 3

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten zu einem runden Laib formen.

Schritt 4

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 60 Min. ruhen lassen.

Schritt 5

Backofen auf 250 Grad (Umluft: 230 Grad) vorheizen. Brot üppig mit Wasser bestreichen. 15 Min. im Backofen anbacken.

Schritt 6

Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot 40 Min. fertig backen.

Schritt 7

Vollständig erkalten lassen.