

# Bauernbrot

Gesamtzeit **240 Min.**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

|                         |                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>300 g</b>            | Weizenmehl Typ 405                                                              |
| <b>200 g</b>            | Roggenmehl                                                                      |
| <b>1 TL</b>             | Brotgewürz                                                                      |
| <b>1 TL</b>             | Zucker                                                                          |
| <b>1 TL</b>             | Salz                                                                            |
| <b>1 TL</b>             | Trockenhefe                                                                     |
| <b>1 EL</b>             | <u>Kikkoman natürlich</u><br><u>gebraute salzreduzierte</u><br><u>Sojasauce</u> |
| <b>350 ml</b>           | Wasser                                                                          |
| <b>Zum Verarbeiten:</b> |                                                                                 |
|                         | Mehl                                                                            |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

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

### Schritt 2

300 ml 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 dem restlichen Wasser (nicht mehr als 50ml) 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.