

Brot – Herrmann

Fülle (*) ihn in eine abgedeckte Schüssel und stelle ihn in den Kühlschrank.

Rühre jeden Tag.

Am 1. und am 2. Tag füttere ihn mit 1 großen Tasse Milch und 1 großen Tasse Roggenmehl.

Am 10. Tag ist Herrmann fertig. Fülle 1 Tasse für dich, und 1 Tasse für eine Freundin ab.

Zutaten:

700 g Roggenmehl Type 997,

400 g Weizenmehl Type 550 oder 1050,

1 Tasse Herrmann Sauerteig,

20 g Salz (ca. 4 Teelöffel),

3 Esslöffel Essig,

1 Würfel frische Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe,

600 bis 700 ml Wasser,

evtl. 100 g Sonnenblumen- oder Kürbiskörner, Schinken, Röstzwiebeln usw.

Zubereitung:

Mehl in einer Schüssel mischen,

in eine Vertiefung Hefe und Sauerteig geben und

mit etwas lauwarmen Wasser und Mehl verrühren,

20 Minuten gehen lassen.

Restliche Zutaten dazugeben,

mit Knethaken gut durchkneten und nochmals

30 Minuten gehen lassen.

1 großes oder 2 kleine Brote formen,

auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen,

mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Nochmals zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen,

eine kleine Metallschüssel mit Wasser in den Backofen stellen,

Brot mit einem scharfen Messer 2 bis 3 mal etwa 2 cm tief

einschneiden.

20 Minuten bei 250°C und weitere 50 bis 60 Minuten bei 200°C backen

(*) 1 Tasse Herrmann-Ansatz oder Sauerteig vom Bäcker.