



## Bauernbrot mit Mehlbrühstück

**Zutaten für 3 Stück a 1200 g:**

**Mehlbrühstück:**

100 g Roggenmehl 1150  
400 g Wasser (mind. 80° C)

**Hauptteig:**

500 g Mehlbrühstück  
600 g Weizenmehl 1050  
600 g Weizenmehl 812 oder  
auch 1050  
400 g Dinkelmehl 1050  
300 g Roggenmehl 1150  
ca. 750 g Wasser  
Roggenmehl 500 g  
Buttermilch 40 g  
Salz  
40 g Hefe  
40 g Apfelessig  
40g Honig  
Brotgewürz

---

**ca. 3630 g Gesamtteig**

**Zubereitung:**

Die Zutaten für den Mehlbrühstück miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen.

Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Teigknetmaschine ca. 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Anschließend den Teig mit Gärfolie (oder mit feuchtem Tuch) abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5-10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen.

Für eine rustikale Kruste die Brote mit dem Schlussnach oben in den Ofen schießen.

**Im Holzbackofen:**

Bei 280° C einschießen.  
Backzeit 60 Minuten.

**Im Haushaltsbackofen:**

Bei 250° C einschießen und nach 25 Minuten auf 180° C zurückschalten.  
Danach noch 35 Minuten lang fertig backen.