

Bruno – Sauerteigbrot

Heute schenke ich Dir *Bruno*, den Sauerteig für ein Brot. Bruno sollte sieben bis maximal 14 Tage im Kühlschrank ausruhen.

Einen Tag vor dem Backen:

Diese 5 Esslöffel Sauerteig mit 350 g Roggenmehl und einem ½ Liter lauwarmem Wasser in eine große Schüssel geben und verrühren. 24 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Backtag:

- 2 x 5 Esslöffel Sauerteig abnehmen (→ *Baby Bruno*, ist wieder maximal 14 Tage im Kühlschrank haltbar):
 - einen zum Verschenken (wenn gewollt 😊)
 - einen für Dein nächstes Brot
- zum Rest folgende Zutaten hinzufügen:
 - **200 g Roggenmehl**
 - **500 g Weizen(vollkorn)mehl oder Dinkelmehl**
 - **1 gehäuften Esslöffel Salz**
 - **½ Liter warmes Wasser**
 - **1 Würfel frische Hefe**
 - wahlweise: **Schinkenwürfel, Käse, Leinsamen, Sonnenblumenkörner, Kürbiskerne oder getrocknete Zwiebel**
- alles gut verrühren und eine Stunde zugedeckt gehen lassen, in eine große Form füllen (Brotform oder 28-cm-Springform) und nochmals 15 Minuten gehen lassen
- bei 200° Grad ca. 75 Minuten backen
- nach dem Backen mit Wasser bestreichen, damit eine Kruste entsteht

Guten Appetit!