

## "Bauernbrot "

Wie es meine Oma im Schwarzwald schon gebacken hat,

Für zwei Brote ♡

Hauptteig:

- ♡ 1000 Gramm Weizenmehl
- ♡ 700 ml lauwarmes Wasser
- ♡ 180 Zucker
- ♡ 20 Gramm Salz
- ♡ 20 Gramm Honig (optional)
- ♡ 20 Gramm Apfelessig (optional)
- ♡ 20 Gramm Hefe

Alle Zutaten mit der Knetmaschine 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten

2 Stunden abgedeckt gehen lassen

Brote zur Kugel formen

10 Minuten gehen lassen

Bei 250 Grad 10 Minuten backen danach noch

40 Minuten bei 180 Grad.

Den Teig zur Kugel formen und ins Gärkörbchen geben. 1 Stunde reifen lassen.

(wenn man hat, einen gusseisernen Topf mit Deckel im Backofen mit-aufheizen)

Teigling in den Topf geben.

30 Minuten mit Deckel backen

15 Minuten ohne Deckel.

Sonst auf ein Backblech oder Backstein geben

Bei 230 Grad 45 Minuten backen

Klopfprobe machen (wenn das Brot hohl klingt ist es durch)