Bauernbrot

Vorteig:

25 g Germ

Alles mischen und an einen warmen Ort aufgehen lassen

10 g Staubzucker

100 g Mehl glatt

Ca.150 ml Wasser lauwarm

Anschließend alle anderen Zutaten in den Teig kneten mit Mehl bestäuben und abermals gehen lassen

Den Teig in 2 Teile teilen und auf gefettetes Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen

400g Mehl glatt

250g Roggenmehl

300-400ml Wasser lauwarm

15 g Honig

20 g Salz

1 El Brotgewürz

Backzeit 200°C ca 1 Stunde

Schale mit Wasser in den Ofen stellen.