

Brot mit Vorteig



Zutaten:

Vorteig:

2 dl Wasser lauwarm
1 gestrichener Kfl Zucker
1 $\frac{1}{2}$ Klf Trockenhefe
200 g Mehl (halb Weiss- halb
Vollkornmehl)

1 dl Wasser lauwarm

10 g Salz

1 $\frac{1}{2}$ Klf Trockenhefe

300 g Mehl (halb Weiss- halb
Vollkornmehl)

Zubereitung:

Vorteig:

Wasser, Zucker und Hefe verquirlen, Mehl kräftig unterrühren
1 Std ruhen lassen

Wasser, Salz und Hefe verquirlen, mit dem Mehl zum Vorteig geben und ca. 10
Minuten kneten

45 Min abgedeckt ruhen lassen

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, zu einem Brot formen und noch einmal
45 Min abgedeckt ruhen lassen

Backofen auf 250° vorheizen (Wasser in den Ofen stellen)

Brot einschneiden und bei 200° ca. 30 Min backen.