

## Nelson Müller | Bauernbrot

---

### Zutaten:

- ½ Würfel Hefe (21 g)
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 500 g Dinkelmehl (plus 50 g zum Bestäuben)
- 250 g Roggenmehl
- 1 EL Salz

### Zubereitung:

Für das Brot Hefe und Zuckerrübensirup in 400 ml lauwarmes Wasser auflösen und 10 Minuten gehen lassen.

Beide Mehlsorten und Salz in eine Schüssel sieben. Die Hefe zum Mehl geben und alles mindestens 5 Minuten zum glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Küchentuch bedecken und mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, zu einem länglichen Laib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Laib mit Mehl bestäuben, wieder mit dem Küchentuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen und das Brot auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.

*Rezept: Nelson Müller*

*Quelle: ZDFzeit: Der große Brot-Report*