

Landbrot

Für ein längliches Brot

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

500 g Roggenmehl Type 815
250 g Weizenmehl Type 550
2 EL Obstessig
Mehl zum Bearbeiten
Schweineschmalz für das Backblech
350 ml lauwarmes Wasser

4 EL flüssiges Schweineschmalz
3 TL Salz
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
90 ml lauwarme Milch
2 EL kernige Haferflocken

Die beiden Mehlsorten mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch glatt rühren und abgedeckt 15 Minuten beiseite stellen.

Das lauwarme Wasser bis auf einen Rest und die Hefemilch über das Mehl gießen, grob mischen und das flüssige Schmalz und den Essig dazugeben. Alle Zutaten gut 5 Minuten kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl zum Teig geben. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen.

Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Ein Backblech mit Schmalz einfetten.

Den Teig noch einmal kurz durchkneten.

Ein längliches Brot formen und auf das Backblech setzen.

Das Brot mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Brot mit lauwarmem Wasser bestreichen und mit den Haferflocken bestreuen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 1 Stunde backen.