

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

900 g Roggenmehl

1 EL Salz

250 g Sauerteig

0,7 l Wasser

20 g Germ

1 EL Brotgewürz

100 g Weizen gemahlen, getrocknet

1 EL Grammelschmalz

## Brotlaibchen

**Zubereitung**

- Mit Germ und Sauerteig eindampfen.
- Nach dem Aufgehen einen weichen Teig kneten.
- Diesen aufgehen lassen und dann mit viel Mehl zu runden Laibchen formen und so auf das Blech legen.
- Diese Brötchen müssen sehr heiß gebacken werden, da sie sonst keine Farbe kriegen oder austrocknen.
- Backdauer 15 - 20 Minuten bei 250°C. Diese Laibchen sehen aus wie kleine Brotlaibe.

**Mein persönlicher Tipp**

Damit es schöne rissige Laibchen werden, dürfen die Teigkugeln nicht geschliffen werden.:)

**Margarete Auer**

Seminarbäuerin aus Kumberg

**Quellen:**

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

