



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 Grammelshmalz

Mein persönlicher Tipp

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



Margarete Auer
Seminarbäuerin aus Kumberg

Brotlaibchen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

