

Hessisches Graubrot

500 gr. Wasser
5 gr. Zucker
1/2 Würfel Hefe



3 min. / 37° / St. /

400 gr. Dinkelmehl
350 gr. Roggenmehl
1/2 Pck. flüssiger Sauer Teig
25 gr. Salz



7 min / Kneten

Teig in eine Backform geben und dort
ca 1 Stunde gehen lassen

Mit Deckel in kaltem Backofen
250° O/U ca 50 min backen.

Aus der Form holen und nochmal ca. 10 min.
bis zur gewünschten Bräune nachbacken.

