

# Roggenmischbrot



## Zutaten:

200 g Roggenvollkornmehl  
150 g Weizenvollkornmehl  
150 g Weizenmehl glatt  
Ev. 100 g Weizenkörner ganz oder geschrotet  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 Päckchen Sauerteig (flüssig oder Pulver)  
2 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel brauner Zucker  
350 ml warmes Wasser  
Wahlweise Sesam und Leinsamen zum bestreuen

## Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel gut verkneten, und anschließend zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nun zu einem Laib formen, und nochmals zugedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Den Brotlaib auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit reichlich Wasser bestreichen, und eventuell mit Sesam und/oder Leinsamen bestreuen. Ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser befüllen, und in das Backrohr stellen.

Das Brot für etwa 40 bis 45 Minuten bei 200°C backen, bis die Kruste des Brotes hart ist, und die gewünschte Farbe aufweist. Anschließend das Brot auskühlen lassen, oder gleich warm genießen.

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/>