



# Landbrot

---

🕒 ca. 15-19 Stunden

## ZUTATEN

### Sauerteig:

150g Roggenmehl Typ 1150

150g Wasser

15g Anstellgut

### Hauptteig:

350g Roggenmehl Typ 1150

150g Dinkelmehl Typ 630

300g Wasser

10g Salz

10g Honig oder Malzextrakt

5g Hefe (optional)

## NOTES

Das Ergebnis ist ein aromatisches, kräftiges Landbrot mit einer knusprigen Kruste und einer saftigen Krume. Viel Spaß beim Backen!

## ZUBEREITUNG

1. Roggenmehl, Wasser und Anstellgut zu einer Mörtelartigen Konsistenz vermengen. Abgedeckt für 12-16 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.
2. Den Sauerteig und die restlichen Zutaten vermischen und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.
3. Den Teig vorsichtig formen und mit dem Schluss nach oben in ein bemehlten Gärkorb geben.
4. Den Ofen mit einem Gusseisentopf auf 250 Grad vorheizen.
5. Das Brot vorsichtig in den Topfdeckel stürzen und ca. 1-2cm einschneiden.
6. 10 Minuten bei 250 Grad backen und dann die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Für 40 Minuten fertig ausbacken.
7. Das Brot mindestens 1 Stunde auf einem Gitter auskühlen lassen.
8. Brot anschneiden und frisch genießen.