

Mischbrot

Zutaten:

- 400 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Roggenvollkornmehl
- 1 Liter Wasser
- 150 g Sauerteig von Seitenbacher

- 400 g Weizenmehl Typ 1050
- 400 g Roggenmehl Typ 1150
- 300 g Wasser
- 1-2 EL Salz
- 4 EL Honig

Zubereitung:

Am Vorabend:

- Weizenvollkornmehl mit Roggenvollkornmehl dem Liter lauwarmen Wasser und dem Sauerteig ansetzen

Am nächsten Tag:

- Eventuell etwas vom Sauerteig abnehmen
- Anschließend den restlichen Sauerteig mit dem Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Salz und Honig verkneten
- Für 2 Stunden ruhen lassen
- In 2 Backformen abfüllen und in den kalten Ofen stellen
- Bei 175°C für 1,5-2 Stunden backen