

# Bauernbrot



## Zutaten

250g Sechskornkörner  
1TL Brotgewürz  
150g Roggenmehl, Type 1150  
250g Weizenmehl, Type 405  
2 TL Salz  
180g Naturjoghurt, 3,5%  
1/2 Würfel Hefe  
330g lauwarmes Wasser

## Zubereitung

Sechskornkörner und Brotgewürz in den Mixtopf geben und geschlossen 1 Min. auf Stufe 10 mahlen.  
Doe restliche Zutaten dazu geben und nochmals 2 Min. auf Teigstufe kneten.

Nun den Teig 1 Std. gehen lassen, entweder im Topf oder in einem Gärkorbchen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen Laib formen und bei 220° ca. 30-35 Min. backen.