

Schnelles saftiges Roggenbrot



Zutaten

- 450g lauwarmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 500g Roggenmehl (Vollkornmehl)
- 100g Weizenmehl
- 2 TL Salz
- 3 EL Balsamicoessig und
- 1 TL Brotgewürz

Zubereitung

Wasser, Hefe und Zucker 2 Min. bei 37° auf Stufe 1 im Mixtopf erwärmen.

Roggenmehl (Vollkornmehl), Weizenmehl, Salz, Balsamicoessig und Brotgewürz zugeben und 3 Min./Knetstufe kneten.

Den Teig in eine Kastenform geben und 10 Min. gehen lassen.

Backofen auf 220° Heißluft vorheizen, 30 Min. bei 220° und anschließend 20 Min. bei 200° backen.

Wer keine knusprige Kruste will, das Brot wenn es aus dem Ofen kommt, etwas mit Wasser bestreichen!