

# Selbstgebackenes schmackhaftes Brot

Als Grundlage dient hier eine fertige Backmischung. Das kg kostet ungefähr 1 €.

**Zutaten** für 1 Brot (ca. 750g):

1/2 Päckchen Backmischung Roggenmischbrot  
1 TL Zucker  
1 Prise Kümmelpulver  
1 Prise Rauchsatz  
350 ml warmes Wasser  
Margarine zum Einfetten  
Kastenform, 25 cm lang

**Zubereitung:**

500 g der Backmischung mit dem Zucker, dem Kümmelpulver und dem Rauchsatz vermischen, das lauwarme Wasser hinzugeben, alles mit den Knethaken kneten, erst langsam, dann schneller, so dass ein glatter Teig entsteht. Die Schüssel mit einem Leinentuch abdecken und ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Das ist wichtig für die enthaltene Hefe.

Eine Arbeitsfläche oder ein großes Brett mit Mehl bestreuen, 1 Kastenform einfetten, den Backofen auf knapp unter 50 Grad vorheizen. Den gegangenen Teig gut kneten und dann in die Kastenform geben und andrücken.

Auf den Rost in der untersten Halterung des Backofens stellen und gehen lassen. Das ist jetzt ganz wichtig für die Sauerteig - Komponente. Weil: Sauerteig geht erst ab über 30 Grad. Wird jetzt die Oberkante der Form vom Teig überschritten, gibt es zwei Möglichkeiten der Weiterverarbeitung:

- 1.) die Form aus dem Backofen nehmen und erneut mit dem Leinentuch abdecken. Den Backofen dann auf 210°C hochheizen.. Nach Erreichen der Temperatur die Kastenform auf den Rost des Backofens stellen und das Brot ca. 60 Minuten backen.
- 2.) die Form im Backofen lassen und den Ofen auf 210°C hochheizen. Nach Erreichen der Temperatur noch ca. 50 Minuten backen.

So oder so dann die Kastenform entnehmen und auf ein Gitter stellen.

Nach ca. 15 bis 20 Minuten die Kastenform stürzen und das Brot auf dem Gitter auskühlen lassen.

Das fertige Brot offen lagern, ich lege es zum Beispiel nach dem Anschneiden auf die Schnittfläche, damit es nur wenig austrocknet. Es hält sich ca. 1 Woche. Eingefroren werden kann es auch (sinnvollerweise in Hälften).

**Wohl bekomms!**