

## „Bauernkloben“

140g Roggenfeinschrot  
200g Roggenmehl 1150  
200g Dinkelmehl Type 630  
10g Edelmalz dunkel  
10g Backmalz  
50 g Sonnenblumenkerne  
1 EL Honig  
15 g Ursauer  
15g Salz  
1 Prise Brotgewürz  
350ml Wasser

20g Hefe alles miteinander in der Küchenmaschine vermengen/kneten und ganz zum Schluss die

20g Butter zufügen.

Den Teig gut 1 Stunde gehen lassen.

Dann auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten oder falten.

Zu einem Laib formen und in einem bemehlten Gärkorbchen nochmals gut 20 Minuten gehen lassen, falls keines vorhanden entweder so auf ein Backblech oder in ein Kastenform geben.

Den Backofen auf 250° Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Eine Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

Dann den Brotlaib aus dem Gärkorbchen auf ein Backblech stürzen und sofort in den Backofen schieben, die Schale mit dem Wasser entfernen.

Temperatur auf 200° Grad zurückstellen und gut 50-60 Minuten backen.