

„Millrather Doppelpack“ hell

500 ml Wasser
20 g frische Hefe
2TL Salz
2 EL Ursauer (Trockensauerteig)
2 EL Honig
1TL Backmalz
20 g Butter
300 g Weizenmehl 1050
350 g Roggenmehl 1150

Alle Zutaten miteinander vermengen und gut und gerne 2 Stunden ruhen lassen,

Dann den Teig halbieren und beide Teiglinge kräftig kneten, ruhig mal auf den Arbeitstisch knallen lassen. Das ist gut für den lockeren und porigen Teig.

In den einen Teigling habe ich eine Mischung aus Rosinen, Haselnüssen und Haferflocken gegeben. Jeweils 20-30 Gramm.

Den Teig dann jeweils zu einer Kugel formen, mit etwas Öl einreiben, mit Mehl bestäuben und leicht einschneiden und in den **kalten, ungewässerten**, gefetteten und mit Mehl bestäubten Römertopf geben.

Den Römertopf in den kalten Backofen stellen,

bei 220° Grad Ober und Unterhitze für
50-60 Minuten backen (gesamt).

Nach 45 Minuten habe ich das Brot auf den Rost gelegt, damit es krosser wird.