# *Rieser Bauernbrot*

*ergibt 2 Brote ca. 750 g*

Zutaten für den Teig

600 g *Rieser Gold* Weizenmehl Type 1050 oder Dinkelmehl Type 1050
400 g Rieser Gold Roggenmehl Type 997

**oder** 1000 g Rieser Gold **Brotbackmischung**

11 g Trockenhefe
ca. 700 ml lauwarmes Wasser

20 g Salz
30 g Trockensauerteig
20 g Brotgewürz geschrotetet
evtl. Körnermischung aus Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsaat

**Zubereitung:**

Alle Zutaten einen geschmeidigen Brotteig kneten. (mit dem Handrührgerät 2 min langsam und 3 min schnell) Zugedeckt in einer Schüssel ca. 20 min an einem warmen Ort gehen lassen, nochmals kurz durchkneten und weitere 20 min gehen lassen. Den Teig herausnehmen gut durchkneten und zwei runde oder zwei länglich Brote formen. In ein bemehltes Brotkörbchen oder in zwei ausgefettete Kastenformen setzen und zugedeckt ca. 20 - 30 min gehen lassen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech vorsichtig stürzen und in den Ofen auf die zweite Schiene von unten schieben.

**Backen:** Ofen gut vorheitzen, b*ei ca. 220 - 250 Grad etwa 20 min backen, dann zurückschalten, zuerst auf 200 Grad und zum Schluss auf 180 Grad. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 1 Stunde. Vor dem Backen evtl. mit warmen und nach dem Backen mit kaltem Wasser bestreichen. Bitte beachten Sie, dass Ihr Ofen dicht schliesst, evtl. Schlitze mit Alufolie schließen.*

***Öffnungszeiten im Mühlenladen:***

***8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag***
*9.00 - 13.00 Uhr am Samstag*

*Fax. 09083/920208*

MAILÄNDER MÜHLE
Egerweg 30 · 86753 Möttingen
Telefon: 0 90 83/2 08