

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 2 Stück

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

**Zutaten**

1 KG Bio Roggenmehl

300 G Bio Weizenbrotmehl

500 ML Buttermilch

CA. 500  
ML lauwarmes Wasser

300 G Sauerteig

0,5  
WÜRFEL Germ

1 EL Brotgewürz

---

30 G            Salz

---

EVTL.            Sonnenblumenkerne

---

## Zubereitung

1. Germteig bereiten, gut durchkneten , rasten lassen.
2. Anschließend 2 Striezel oder Laibe formen und in bemehlte Körberl (Simperl) geben und ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Vorm Backen gut mit Wasser besprühen.
4. Im vorgeheizten Backrohr bei 250 C° Heißluft ca. 10 Minuten backen.  

Beim „Einschießen“ des Brotes, Wasser in das Backrohr sprühen!
5. Dann die Hitze auf 180 C° reduzieren und 40 – 50 Minuten (je nach Größe des Brotes) fertig backen.
6. Zum Auskühlen auf einen Gitterrost geben.