

# Rezept Brot Grundrezept

Brot backen wird wieder modern, seit die Preise beim Bäcker in die Höhe schnellen. Brot gibt es schon seit vielen Generationen, es ist ein sehr traditionelles Gebäck, welches meist aus einem Sauerteig hergestellt wird. Ebenso gibt es aber auch Brot, welches ohne Sauerteig hergestellt wird. Dann handelt es sich zum Beispiel um Fladenbrot. Herkömmliche Brotsorten werden jedoch aus Sauerteig hergestellt. Die Farbe des Brotes, ebenso sein Name entsteht durch die verwendeten Getreidesorten. Sehr helles Brot wird als Weißbrot bezeichnet, es wird aus Weizenmehl hergestellt.

Schwarzbrot ist sehr dunkel und wird aus Roggenmehl hergestellt. Brot, welches farblich eine Mischung aus Schwarz- und Weißbrot darstellt, ist Mischbrot, welches aus Roggen- und Weizenmehl hergestellt wird. Durch Beigabe von spezielle Zutaten, wie zum Beispiel Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder Sesam entstehen verschiedene Brotsorten.

Wenn man in die herkömmliche Roggenmehlbrotmischung nun Rosinen, getrocknete Früchte, Zucker, Nüsse und zum Beispiel auch Sonnenblumenkerne gibt, entsteht aus einer normalen Brotmischung ein Früchtebrot.

Grobes Schrot und Korn, dunkles Mehl und Kleie, daraus werden Brote von besonderem Geschmack. Da hat man auch was zu kauen und zu beißen. Solches Brot schmeckt auch pur, ganz ohne Aufstrich.

**Das Grundrezept für ein Roggenbrot geht folgendermaßen:**

Zutaten:

300 g Roggenbackschrot, Type 1800

300 g Roggenmehl, Type 997

300 g Weizenmehl, Type 550

1 EL Salz

1 TL gemahlene Koriander oder Kümmel

100 g Sauerteigansatz

40 g Hefe

700 ml Wasser

Und so geht's:

Mehlsorten mit Salz mischen.

Sauerteigansatz und warmes Wasser zufügen und alles gut miteinander verkneten. Den Teig unter einem Tuch mindestens drei Stunden, wenn möglich länger (bis zu 24 Stunden) ruhen lassen. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und zu einem Laib formen und die Oberseite kreuzweise einschneiden. Auf ein bemehltes Blech geben und weitere 3 bis 4 Stunden gehen lassen. Anschließend backen. Die Backzeit beträgt etwa 60 Minuten bei 190°C.