



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*  
*Bauernbrot vom Hofbäck*

**Zutaten für 2 Brote**  
à ca. 500 g:



*(Zeit: 25 Min. / Ruhezeit: 90 Min. / Backzeit: 60 Min.)*

450 g Weizenmehl (Typ 550) und etwas Mehl zum Bestäuben, 1 EL Puderzucker, 1/2 Würfel frische Hefe, 300 g Roggenmehl (Typ 1150), 1 EL Blütenhonig, 20 g „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, 1 EL „Der Hofbäck“, 1 EL Butterschmalz

**Für den Vorteig** 100 g Weizenmehl, Puderzucker, Hefe und 150 ml warmes Wasser verrühren. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen. Restliche Zutaten, bis auf das Butterschmalz, zum Vorteig dazugeben. 500 ml warmes Wasser dazu gießen. 5 Minuten lang gründlich verkneten. Den Teig etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

**Backofen vorheizen** auf 220 °C (keine Umluft). Eine kleine, feuerfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Ein Backblech mit Butterschmalz einreiben und mit Mehl bestäuben.

**Zwei Laibe** formen und auf das Blech legen. Mit einem Tuch zudecken und weitere 30 Min. gehen lassen. Die Laibe mit Weizenmehl bestäuben und auf der mittleren Schiene im Ofen 30 Min. backen. Dann Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und die Brote weitere 30 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

