

Fondue-Brot

für 4 (-5) Personen

Teig

325 g Halbweissmehl
300 g Ruchmehl
2 TL Salz leicht gehäuft
25 g Hefe*
3,75 dl Wasser

Zubereitung vom Fondue-Brot

Und so wirds gemacht:

Mehle und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Wasser dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig zu einem Quadrat von ca. 26 cm auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Mehl bestäuben. Teig mit einem Teighörnchen sehr tief einkerben, sodass Quadrate von ca. 2½ cm entstehen. Teig zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen.

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.
Herausnehmen, Brot auf einem Gitter auskühlen.

**Tip: wenn du Zeit hast, den Teig am Vortag herzustellen und über Nacht aufgehen lassen (18 – 24 h), so braucht es nur 2g Hefe*

