

## Knuspriges Graubrot selbst gebacken

### Zutaten für 1 Brot:

300 g Weizenmehl (Type 405)  
280 g Weizenmehl (Type 1050)  
2 Teelöffel Brotgewürz  
(Rezept findet Ihr in der  
Rubrik „Gewürze“)  
1 Esslöffel Zucker  
2 Teelöffel Salz  
380 ml lauwarmes Wasser  
1 Päckchen Trockenhefe  
Etwas Mehl zur Teigverarbeitung  
Etwas Wasser zum Bestreichen



### Zubereitung:

Mehle mit Brotgewürz, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zugeben. Lauwarmes Wasser zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem runden Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und zugedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Brot üppig mit etwas Wasser bestreichen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen anbacken. Danach die Ofentemperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 180 Grad) reduzieren und das Brot in ca. 40 Minuten (je nach gewünschten Bräunungsgrad) fertig backen.

Danach vor dem Verzehr vollständig erkalten lassen.