

Hausbrot

Rezept von Seniorchefin Ella Altenberger vom Hotel "Krallerhof" im Pinzgau in Österreich

Zutaten:

1 kg Roggenmehl
1 kg Weizenmehl
2 EL Salz
4 EL Zucker oder Honig
2 EL Brotgewürze
40 g Hefe
1/4 l Joghurt oder Buttermilch
Wasser lauwarm
100 g Proto - Sauer dunkel (ein fertiger Sauerteig)

Zubereitung:

Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, warm stellen, bis der Teig gut aufgegangen ist. Zu Brotformen nach nochmaligen gehenlassen bei 170 Grad ausbacken.