

Römersteiner Bauernbrot

- 700 g Römersteiner Bauernbrotmischung
- 1 Würfel Hefe
- 2 TL Salz
- 530 g Wasser

- 80 g Sonnenblumenkerne

alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und mindestens 2-3 Stunden gehen lassen

von Hand nochmals gut durchschlagen

Backofen auf 220°C einschalten

nochmal 30 Min gehen lassen

eine Form einfetten und mit Sesam ausstreuen

den Teig in die Form geben, mit der nassen Hand glatt streichen

mit der Teigkarte den Teig der Länge nach bis auf den Boden

durchstechen, so entsteht eine Schnittstelle in der Mitte und das Brot geht schön auf

evtl. nochmal mit Sesam bestreuen

bei **220°C ca. 15 Min. backen**, dann auf **180°C zurück schalten** und **weitere 45 Min. backen**.

Gutes Gelingen wünscht
die Römersteiner Mühle