



Meinerzhagener Sannerbrot

Zutaten Brühstück

200 g Sechskorn

400 g Wasser

Prise Salz (5 g)

Alle Zutaten zusammenrühren und eine Stunde im Topf mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Im Topf mit geschlossenem Deckel auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Restliche Zutaten

100 g Roggenvollkornmehl

150 g Ruchmehl

5 g Salz

10 g Hefe

5 g Anis

5 g Koriander

10 g Kümmel

175 g Wasser

Zubereitung

Die restlichen Zutaten ca. 10 min kneten, dann das abgekühlte Brühstück für ca. 4 min. einarbeiten.

1 Stunde in der abgedeckten Rührschüssel bei Raumtemperatur gehen lassen.

Auf dick bemehltes Brett kippen, zu Laib formen und im dick bemehlten mit Leinen ausgelegten Gehkorb 30 min. gehen lassen.

Den Ofen auf 260° vorheizen. Das Brot mit reichlich Schwaden einschießen. Auf 220° reduzieren und ca. 50 – 60 min. backen.