



Steirer-Laib

Zutaten

200 g Weizenmehl T 65 (550)
300 g Roggenmehl T 1180
50 g Anstellgut (Sauerteig), wenn vorhanden
10 g Hefe
330 g Wasser
10 g Salz
15 g Kümmel gemahlen
10 g Koriander gemahlen
15 g Fenchelsamen
10 g Anis

so geht's...

Alle Zutaten in der Knetmaschine zu einem relativ festen Teig verarbeiten. Den fertigen Teig ca. 1,5 Stunden in der Knetmaschine gehen lassen.

Dann den Teig zu einer Kugel formen und im bemehlten Gehkorb wieder 1,5 bis 2 Stunden aufgehen lassen.

Den Teig in die Handfläche stürzen und auf den Eischießer legen, so dass die Oberseite wieder oben ist.

Den Ofen auf 240° vorheizen. Das Brot einschießen und beschwaden. Nach 10 min. die Temperatur auf 200° reduzieren und das Brot weitere 45 – 50 min. backen.