

## Rezept für ein schmackhaftes Hausbrot

Oliver Raferzeder und Stefan Faschinger von der Linzer Bäckerei „Brotsüchtig“ haben uns ihr Rezept für ein schmackhaftes Hausbrot verraten.

### Hausbrot

#### Zutaten:

Dinkelmehl 700: 800 g  
Roggensauerteig: 400 g (fertigen Sauerteig vom Bäcker, oder selbst ansetzen)  
Wasser: 350 g (ca. 35-37°C warm)  
Salz: 20 g  
Hefe: 20 g  
Malz oder Malzextrakt: 10 g  
Brotgewürz: 5-10 g (je nach Geschmack: Fenchel, Kümmel, Koriander und/oder Anis; grob oder fein gemahlen)



#### Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen, bis ein homogener glatter Teig entsteht.
- Den Teig leicht mit Roggenmehl bestäuben und dann die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken.
- An einem warmen Ort so lange ruhen lassen, bis sich sichtlich Risse im Mehl gebildet haben bzw. der Teig um ca. 1 Drittel größer geworden ist (das dauert ca. 30-60 Minuten und variiert je nach Raumtemperatur).
- Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und in die gewünschte Form bringen, z. B. Rundwirken (eine Kugel formen) oder Weggen schlagen (Strang rollen) oder auch jede andere beliebige Form.
- Das fertig geformte Brot jetzt erneut zudecken und wieder rasten lassen.
- Während das Brot ruht, den Ofen auf 245°C vorheizen.
- Sobald das Brot die doppelte Größe erreicht hat, kann es in den Ofen gegeben werden (60-90 Minuten je nach Temperatur des Raumes und des Teiges, je Aktivität des Sauerteiges).
- Vorher kann das Brot noch mit einem Messer an der Oberfläche eingeschnitten oder mit einem Holzstift mehrmals „gestupft“ (Löcher in den Teig stechen) werden.

**Backen:** Das aufgegangene Brot wird in den 245°C vorgeheizten Ofen geben. Nach ca. 10 Minuten die Hitze auf 190-200°C reduzieren und die Ofenklappe für 1-2 Minuten einen Spalt öffnen, damit der überschüssige Wasserdampf entweichen kann. Insgesamt bleibt das Brot für ca. 1 Stunde im Ofen.