

# Rezept

## Urkorn Buure-Brot

### Zutaten

400g Huber-Mühle Urkorn  
**Emmermehl hell**

400g Huber-Mühle Urkorn  
**Waldstaudenroggen  
Vollkornmehl**

1 EL Salz

2 Pck. Huber-Mühle  
Trockenbackhefe  
Oder

1 Würfel frische Hefe

500ml lauwarmes Wasser

### Zubereitung

Zu Beginn die Hefe und 1TL Zucker in 100ml lauwarmen Wasser auflösen und 15min stehen lassen.

Währenddessen die beiden Urkorn-Mehle, sowie das Salz in einer Schüssel mischen und anschließend die Hefe-Wasser-Mischung, sowie die restlichen 400ml lauwarmes Wasser zugeben. Alle Zutaten 7min auf höchster Knetstufe (Handknetung 15min) zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und mit einem Tuch abgedeckt ca. 2h an einem warmen Ort gehen lassen. Danach die Oberseite des Brotes mit einem scharfen Messer einkerben und mit Wasser bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze ca. 10min 230°C und danach ca. 35min 190°C backen.

Tipp: Passend dazu kann das Brot vor dem Backen noch mit Huber-Mühle Urkorn Bio Emmerflocken bestreut werden.

Wir wünschen gutes Gelingen!