

# Rezept

## „Buure-Brot“ hell oder dunkel

### Zutaten

1kg Buure-Brotmehl **dunkel**  
730g lauwarmes Wasser

#### ODER

1kg Buure-Brotmehl **hell**  
680g lauwarmes Wasser

#### Sowie

2EL Meersalz  
8g frische Hefe  
( $\triangleq$   $\frac{1}{5}$  Hefe-Würfel)

Etwas Mehl für die  
Arbeitsfläche

*„Mit nur wenig Hefe, aber  
dafür mit einer langen, kalten  
Gare, erhält dieses Bauernbrot  
seinen aromatischen  
Geschmack.“*

### Zubereitung

In einer großen Schüssel die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Buure-Brotmehl und Salz nach und nach einstreuen und mit einem Löffel bzw. den Händen gut vermischen, sodass keine „Mehlnester“ mehr zu sehen sind. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen oder mit Frischhaltefolie abdecken und 12-24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Den Teig vorsichtig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Teigschaber in der Hälfte teilen. Beide Teigkugeln zu je einem Brotlaib formen, etwas bemehlen und weitere 1-3 Stunden (je nach Temperatur) gehen lassen (z.B. in einem bemehlten Gärkorb mit Schluss nach unten). Die Laibe sollten sich schön heben.

Den Ofen vorheizen, die beiden Laibe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 10min bei 230°C Ober-/Unterhitze und danach weitere 35min bei 200°C Ober-/Unterhitze fertig backen.

**Tipp:** Bäckst man die Brote in einem Gusseisentopf oder Römertopf mit Deckel, erhalten diese auch im Haushaltsofen eine schöne Kruste. Hierfür den Topf vorher einfetten und samt Brote in den kalten Ofen stellen. Dann ca. 55min bei 200° C backen. Ca. 10min vor Ende den Deckel entfernen.



Wir wünschen gutes Gelingen!