



Sauerrahmbrot

Menge	Zutaten
600 gr	griffiges Weizenmehl
1 Stück	Butter (handvoll Butterflocken)
1 Packg	Natron
1 Packg	Backpulver
200 ml	Wasser
2 TL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1/2 Packg	Sauerrahm (100gr)

Zubereitung:

1

Gib das griffige Mehl in eine große Schüssel.
Viele sieben das Mehl ein, mir aber war dies zu mühsam. Hat auch ohne sieben funktioniert.

Gib nun das Päckchen Natron und Backpulver dazu.
2 Teelöffel Kräutersalz sorgen für die nötige Würze.

Mit einem Schneebesen alles gut vermengen.

In einem Gefäß eine halbe Packung Sauerrahm mit 300 ml Wasser verquirlen und beiseite stellen.

Danach die Mandelsplitter zur Mehlmasse zu geben.
Die Butter, die vorher ein paar Minuten im Gefrierfach war, mit Hilfe einer Reibe über der Masse in
Butterflocken zerkleinern.

Jetzt mit beiden Händen die Butter in das Mehl einarbeiten.
Sollten sich Klumpen bilden, diese einfach zwischen den Handflächen zerreiben.



2

Nun das Sauerrahmgemisch in die Schüssel geben und mit einem Kochlöffel gut durchrühren.
Nach Bedarf kannst du noch etwas Wasser nachgeben, bis der Teig eine zähe Konsistenz hat.
Siehe Bilder.

3

Den Ofen nun auf 190 Grad vorheizen.

Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen.
Etwas Mehl auf die Fläche streuen, auf der dann der Brotlaib liegen soll.

Nun die beiden Hände bemehlen und die Masse schon in der Schüssel zu einem Laib formen.
Die Masse auf das Blech heben und mit beiden Händen einen runden Brotlaib formen.

Zum Schluss mit einem Messer den Laib diagonal ca. 2 cm tief einschneiden.
Es hilft das Messer vorher in Mehl zu wälzen.
Etwas Mehl auf den Laib streuen und für ca. 45 Min in den Ofen schieben.

Je nach Form kann die Zeit variieren.
Wenn das Brot eine schöne Farbe hat und auf der Unterseite beim Draufklopfen hohl klingt ist es fertig.

Das Brot in ein Küchentuch einschlagen und ausdämpfen lassen.



Lucina's Tipps:



Wenn du während des Backens ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Backofenboden stellst, wird das Bor viel knuspriger.

Zusätzlich kannst du die Oberfläche des Laibes in den letzten 5 min. Backzeit noch mit etwas Wasser benätzen.

So wird die Kruste extra knusprig.



Ich wünsch euch gutes Gelingen

Guten Appetit!!

eure Lucina Cucina