

1 kg  
ca. 720 gr  
25 gr  
22 gr

Sauerteig-Spezialmehl  
Wasser  
Hefe  
Salz

**Teigzubereitung**

Zutaten mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten.  
Bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen.

**Formen:**

Teig halbieren, runde Laibe formen, in Roggenmehl wenden und in den Gärkorb legen. Nochmals gehen lassen.

**Backen**

Backofen auf 240 - 250°C vorheizen, dann auf 200°C zurückstellen, Brote ca. 55 - 60 Minuten backen.