

# Siebenbürgisches Hausbrot

## 1. Tag

50g Roggenmehl,  
50g Weizenmehl                    und  
100ml warmes Wasser       zusammenrühren und abgedeckt an einem warmen Ort (20°C)  
24 Stunden stehen lassen.

## 2. Tag

50g Roggenmehl,  
50g Weizenmehl                    und  
100ml warmes Wasser       zu dem Teig hinzufügen und gut untermischen. Abgedeckt an  
einem warmen Ort (20°) weitere 24 Stunden stehen lassen.

## 3. Tag

100g Roggenmehl  
100g Weizenmehl                    und  
200ml warmes Wasser       zu dem Teig hinzufügen und gut untermischen. Abgedeckt an  
einem warmen Ort (20°) weitere 24 Stunden stehen lassen.

## 4. Tag

100g Roggenmehl                    und  
100g Weizenmehl                    zu dem Teig hinzufügen und gut untermischen.  
Den Teig in eine gefettete Brotform geben und den Backofen  
auf 200°C vorheizen. Das Brot 20-25 Minuten backen, währenddessen immer wieder  
Wasserschwaden an die Ofenwände spritzen (mit einer Sprühflasche). Zur Kontrolle,  
ob das Brot fertig gebacken ist, klopft man auf die Unterseite. Es sollte schön hohl  
klingen. Das fertige Brot auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Evt. 100g des Teiges als Ansatz für das nächste Brot aufbewahren.

**Ergibt: ca. 850g Brot**  
**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**Ruhezeit: 3 Tage**  
**Backzeit: 20-25 Minuten**