

## Rewena (Aus Neuseeland)

### Vorteig:

50g gekochte Kartoffeln  
80g Weizenmehl 550  
125g Wasser

mit  
und  
zu einem Vorteig vermischen und 2 Tage  
bei Raumtemperatur reifen lassen.

### Hauptteig:

200g Weizenmehl,  
5g Salz  
30g Agavendicksaft  
6g Hefe,

und  
zum Vorteig geben

Alles auf erster Stufe verrühren. Dan 10 Minuten auf zweiter Stufe verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselboden löst. 90 Minuten Gare - Nach 30 und 60 Minuten einmal falten. Dann rundwirken und in einem Gärkorb 90 Minuten zur Gare stellen Bei 220° Anfangshitze in den Ofen schieben und bei 200°C 35-40 Minuten mit Schwaden backen.

**Ergibt: 1 Brot (250g)**

**Zubereitungszeit: Ca. 15min.**

**Ruhezeit: 190min.**

**Backzeit: 35-40min. bei 220°C → 200°C**