

Schlesisches Landbrot

Ein grundehrliches Alltagsbrot, dass durch seine Einfachheit und fein säuerlichem Aroma besticht. Dieses Brot wird übernacht geführt. Dieses bedeutet eine 24 bis 36 Std. Stockgare.



Zutaten: für ein Brot

Sauerteig: 150 g Sauerteigstarter/ASG vom Vortag ansetzen
350 g Weizenmehl 1050
150 g Waldstaudenroggenvollkorn alternativ Roggenmehl
450 g Buttermilch
20 g frische Hefe
12 g Salz
5 g Honig/ Malzsirup

Glanzstreiche

1 g Mondamin / Speisestärke
50 g Wasser

Zubereitung:

Mondamin und Wasser im Topf verrühren und einmal kurz Aufkochen. In einer kleinen Schüssel umfüllen und erkalten lassen.

Hefe mit einer prise Zucker und etwas Wasser auflösen und „anspringen“ lassen.

Sauerteig mit der Buttermilch im Kessel verrühren und alle weiteren Zutaten, auser Salz, zugeben. Nun auf kleiner geschwindigkeit glatt verkneten. Dann auf einer höheren Stufe für 3 Min. kneten. Nun erst das Salz zugeben und eine weitere minute zu ende kneten. Den Teig nun

Tip:

Historie:

16.11.25 erstes Brot für meine Pol. Kolleginen

[Brote](#)
[Essen und Mehr](#)

From:
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
<https://ddws.de/brote:schlesisches-landbrot?rev=1763467161>

Last update: **18.11.2025 12:59**

