

## Bauernbrot

300 g Weizenmehl

600 g Roggenmehl

1 Packung Germ

3 Teelöffel Salz, Zucker

1/8 lt. lauwarmes Wasser (für das Dampf )

3/8 lt. Wasser (für den Teig)

Kümmel, Anis, Koriander, Leinsamen,  
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, ....

**Zubereitung:** Aus Germ, Wasser und etwas Zucker das Dampf herstellen und gehen lassen. Mehl, Salz und Gewürze dazu mengen, mit dem lauwarmen Wasser verkneten.

Teig ca. eine Stunde rasten lassen. Mit lauwarmem Wasser bestreichen und mit einer Gabel Muster einstechen. Bei 200° C ca. eine Stunde backen.