

# Kommissbrot



Foto von Stefanie Detjen

Kommissbrot nach Gerd Latsch (für 2 Brote à 1 Kilo),  
ausprobiert von Stefanie Detjen

## **Zutaten:**

### *Vorteig:*

450g Roggenvollkornmehl

340g lauwarmes Wasser

5,5 EL Trockensauerteig

### *Hauptteig:*

Vorteig mischen mit:

450g Roggenvollkornmehl

450g 550er Weizenmehl

28g Salz

18g Hefe aufgelöst in

680g Wasser

## **Zubereitung:**

Zutaten Vorteil vermischen und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig: Alles gründlichst (!!!) mischen und kneten (Knethaken), dann etwa 1 Stunde gehen lassen.

Danach Kastenformen buttern und Ofen auf 230° vorheizen. Teig in die Formen geben und bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Brote in den Ofen, schwaden nicht vergessen und etwa 15 Minuten backen. Danach Ofen auf und Dampf raus und runterschalten auf 200°. Weitere 40 Minuten backen, dann die Brote aus der Form nehmen und auf dem Rost bei 180° in etwa 10 Minuten fertig backen.