



**Vogel
Herrenmühle**

GETRÄNKE - MARKT

Theo Vogel · Bachstraße 2 · 88326 Aulendorf
Tel. 0 75 25 / 26 44 · Fax 0 75 25 / 75 96

Bauernbrot

750 g Original Aulendorfer Mehl : Brotmehlmischung

½ Päckchen Trockenhefe

ca. ½ Liter lauwarmes Wasser

1 gestrichener Esslöffel Salz

1 gestrichener Esslöffel Sauerteigpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nach Bedarf lauwarmes Wasser zugeben.

Den Teig ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 250 °C vorheizen.

Den Teig bei 250 °C, 15 Minuten backen, dann den Ofen auf 220 °C herschalten und erneut 15 Minuten backen.

Das Brot mit kaltem Wasser bestreichen und weitere 10 Minuten backen, dann nochmals mit kaltem Wasser bestreichen und den Ofen ausschalten. Das Brot noch 10 Minuten im Ofen lassen.