



Für 2 kleine Laibe (je etwa 450 g): ½ Würfel Germ zerbröseln und mit ½ TL Kristallzucker in 370 ml lauwarmem Wasser auflösen.

25 dag Roggenmehl, 25 dag griffiges Weizenmehl, ½ EL Salz und eine gute Hand voll Nüsse mit der Flüssigkeit per Knehtaken zu einer homogenen Masse verarbeiten. Am Schluss auch noch auf der bemehlten Fläche ordentlich durchkneten.

Teig halbieren und für etwa 30 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Das Backrohr auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Dann noch einmal kräftig durchkneten und kurz gehen lassen - die Oberfläche muss nicht ganz glatt sein, denn durch Falten und Unebenheiten wird das Brot besonders knusprig. Die beiden Laibe ohne weiteres Kneten auf der mittleren Schiene für 30 bis 35 Minuten backen.

Mein Tipp: Wir essen meist einen Laib sofort und frieren den zweiten kurzfristig ein. Wenn wir dann frisches Brot zum Frühstück wollen, nehmen wir einfach den Laib am Vorabend heraus und lassen ihn auftauen.

Gutes Gelingen!

