

## **Noch ein Brot Rezept für den Brotbackstein / Pizzastein**

### **Zutaten & Zubereitung:**

300 ml Milch, 300 ml Wasser  
40 g Hefe (= 1 Würfel), 1TL Zucker in eine Schüssel geben und gut verrühren

Geben Sie dann  
550 g Weizenmehl (Typ 1050)  
250 g Roggenmehl (Typ 1150)  
50 g Roggensauerteig-Extrakt  
20 g Salz  
dazu,

und kneten Sie es zu einem Teig.

Der Teig ist leicht feucht.  
Lassen Sie den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen.

Geben Sie den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche, kneten Sie ihn kurz durch, und formen Sie daraus einen Laib oder zwei Laibe.

Decken Sie den Teig mit einem Tuch ab, und stellen Sie ihn an einem warmen Ort, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Geben Sie eine hitzefeste Schale/Tasse/Schüsselchen mit Wasser in den Backofen, und heizen Sie ihn auf 230-260 ° vor.

Geben Sie dann das Brot in den Ofen, direkt auf den heissen Pizzastein.

Nach etwa 10 Minuten die Ofentemperatur auf 200-230 ° zurückstellen und noch weitere 35-45 Minuten backen.

### **Tipp:**

Stellen Sie das Brot nach dem Backen auf einen Rost und decken Sie es mit einem Tuch ab oder bestreichen Sie es mit Wasser, dann wird die Kruste weicher.

**Guten Appetit**