



## Reines Roggenbrot ohne Sauerteig

### Zutaten:

200 g Roggenschrot  
300 g Roggenvollkornmehl  
10 g Hefe  
(ungefähr ein 1/4 Würfel)  
3 TL Salz  
1/2 TL Brotgewürz ( Kümmel, Anis, Fenchel )  
340 ml warmes Wasser  
\*100 ml Zitronensaft, frisch, aus etwa 2 mittelgroßen Zitronen  
\*( der Zitronensaft ersetzt den Sauerteig )

---

Roggenschrot- und Mehl in den TM geben, Salz  
Hefe und Brotgewürz dazu,  
Wasser und Zitronensaft hinzufügen und  
zu einem Teig verarbeiten.

Umfüllen in eine Schüssel und 3 Std. gehen lassen.  
Anschließend den Teig in die gefettete oder mit Blechreinpapier belegte "Kastenbackform"  
legen und weitere 60 Min. gehen lassen.

Mit einem scharfen Messer die Oberfläche längs einschneiden.

Den Backofen auf 270° C vorheizen.  
Nach der Gehzeit die Form auf die unterste Stufe auf den Rost stellen.

Nach 10 Min. Temperatur auf 200° C stellen und noch gut 50-60 Min. backen.  
**Roggenbrot braucht zum Gehen, wie zum Backen längere Zeiten.**

Es ist sehr knusprig und saftig geworden und durch den Zitronensaft hält es sich auch gut.

