

Südpfälzer-Vesperlaibl a` la Tina:

Zutaten:

680ml Wasser

20g Hefe

2 TL Zucker/oder Zuckerrübensirup/oder Honig

450g Weizenmehl 550

25g **AGRILUNA**-Hanfmehl

25g **AGRILUNA**-Leinmehl

500g Roggenmehl 1150

2 ½ TL Salz

20g Trockensauerteig/ oder 50g flüssiger Sauerteig

80g Walnüsse

AGRLIUNA- Mohn- und Leinsamen, Kürbiskerne zum Bestreuen

Zubereitung:

Wasser und Hefe 2Min./37Grad/Stufe2 verrühren (kann auch in einer normalen Schüssel mit lauwarmen Wasser verrührt werden).

Sämtliche Zutaten dazu geben (außer den Saaten zum Bestreuen) und 4 Min./Knetstufe kneten.

Den Teig in eine Schüssel mit Deckel füllen und **60-90 Minuten gehen lassen**.

Nach dem Gehen wird der Teig in 2 Hälften geteilt und jeweils zu einem Laib gefaltet.

Der große Ofenmeister ist gefettet und bemehlt und die 2 Vesperlaibchen werden nun hineingesetzt.

Danach besprüht man die Brote mit Wasser und bestreut sie mit den Saaten. Anschließend nimmt man ein scharfes Messer, und schneidet die Brote ein.

Der Ofenmeister wird mit Deckel, in den kalten Ofen, auf die unterste Schiene (Gitterrost) gestellt.

Auf Ober/Unterhitze 240Grad/ 50 Minuten backen.

Dann den **Deckel entfernen** und mit Sichtkontakt zum Ofen, die Kruste **5-10 Minuten nachbräunen** lassen.

Anschließend die heiße Form aus dem Ofen nehmen und das Brot, gleich auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Ich habe die Brote in den großen Ofenmeister und in den runden Zaubermeister getan. Doch beide Laibe passen auch in den großen Ofenmeister!

