

# Bauernlaiberl

## Zutaten:

Quellstück (30 min. vorher):

60 g Kartoffelflocken  
200 g lauwarmes Wasser  
Oder 200 g gekochte mehligte Kartoffeln  
(zerdrückt)

Hauptteig:

Quellstück  
350 g Wasser  
400 g Buttermilch  
5 g Hefe  
10 g Zuckerrübensirup oder Honig  
10 g Anstellgut  
(wenn keins vorhanden, einfach weglassen)  
240 g Roggenmehl Typ 1150  
760 g Weizenmehl Typ 550  
24 g Salz  
20 g Butter

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen oder 1 TL Sauerteigpulver mit in den Teig geben.



## Zubereitung:

Zutaten für das Quellstück vermischen und 30 min. quellen lassen.

Wasser, Buttermilch, Hefe und Sirup verrühren. Quellstück und restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in eine große geölte Schüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur abgedeckt anspringen lassen, dabei 2 x dehnen und falten. Anschließend für ca. 12-14 h in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben. Den Teig halbieren und 2 Laiberl formen und nebeneinander in den bemehlten Ofenmeister setzen. Jetzt nochmals abgedeckt 25 min. gehen lassen. Dabei den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brote einschneiden und in ca. 55-60 min. fertig backen.

Die fertigen Brote sofort aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Ofenmeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN