

Panne Rustico

500g Mehl Typ 550
50g Roggenmehl 1150
5g Hefe
1 Ei gelb
75g Sauerteig
380 ml lauktes Wasser
14g Salz

10 Min langsam
kneten, dann
8 Min schnell

Eine Schüssel mit Öl auspinseln,
Teig hineingeben (sollte nur halb voll sein),
abdecken, 1 Nacht im Kühlschrank ruhen
lassen, Stücke mit 350g abstechen
Brot ~~ent~~ gegengesetzt von den Enden her
auf drehen

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C
30-40 Min backen.