

## Daniels Sorghum-Brot

---

### Zutaten

200 g Sorghumhirse-Mehl  
500 g Ruchmehl  
800 g Weissmehl  
100 g Leinsamen  
80 g Haferkleie  
150 g Haferflocken  
4 TL Salz  
1 Stück Hefe (Erbsengross)  
12 dl Wasser



### Zubereitung

1. Alle Zutaten ausser Hefe und Wasser in der Schüssel mischen
2. Hefe im kalten Wasser auflösen, zum Mehl geben und mischen
3. Brotteig in Teigmaschine ca. 15 Minuten kneten
4. Brotteig auf der Arbeitsfläche von Hand 2-3 Minuten kneten und zu einer Kugel formen.  
In die Schüssel geben und mit Deckel oder feuchtem Tuch zudecken
5. Brotteig im Kühlschrank 12 h ruhen lassen
6. Brotteig aus dem Kühlschrank nehmen und 2-3 Minuten von Hand kneten
7. Brotteig bei Zimmertemperatur für weitere 4 h gehen lassen
8. Brote formen (bei dieser Menge 5 Brotlaibe)
9. Brote 30 Minuten aufgehen lassen
10. Backofen auf 200 °C vorwärmen
11. Brote 40 Minuten backen