

## Tiroler Schwarzbrot



ZUBEREITUNG:  
CA. 90 MINUTEN



BACK- KOCHZEIT:  
CA. 45 MINUTEN

### ZUTATEN:

500 g Tiroler Schwarzbrot Backmischung  
Ca. 300 ml lauwarmes Wasser



### ZUBEREITUNG:

Die Brotbackmischung mit lauwarmem Wasser vermischen und mit der Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Min.). Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig nochmals durchkneten und in die gewünschte Form bringen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Öl einfetten und den Brotlaib darauf geben. Zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Anschließend die Oberfläche des Teiges mit ein wenig Wasser befeuchten und das Backblech auf mittlerer Höhe in den auf 220°C vorgeheizten Ofen geben. Nach 10 Min. die Temperatur auf 180°C herabsetzen und noch weitere 35 Min. backen.