

## Prinz-Eugen-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Brot

\* für 2 Brote

1 1/4 l Wasser 50 Grad

1 tb Salz

-Kümmel und Fenchel

600 g Roggenschrot grob gemahlen

500 g Weizen-Vollkornmehl

300 g Gerstenmehl

1 tb Honig

1. Alle Zutaten zu einem Teig mischen. Zwei 2-Literformen buttern und den Teig hineingeben. Mit nassen Fingern die Oberfläche glätten.
2. Die Formen mit Frischhaltefolie abdecken und 16-20 Stunden warm (29Grad) stellen. Es wird eine spontane Gärung eintreten und der Teig wird in den Formen aufgehen.
3. Den Backofen auf 110 Grad erwärmen, eine mit kochendem Wasser gefüllte Fettpfanne in den Ofen schieben und ein Backgitter darauf legen. Die Brote mit Aluminiumfolie abdecken und auf das Gitter stellen. Ca. 6 Stunden backen, bis die Brote sich fest anfühlen. Die Folie wegnehmen und nochmals 30 -60 Minuten backen, bis sich eine harte Kruste gebildet hat.
4. Die Borte aus dem Ofen nehme und in den Formen einige Minuten abkühlen lassen. Sie lassen sich dann leichter aus den Formen lösen. Die Brote auf ein Gitter legen und auskühlen lassen. Danach 24 Stunden in ein Handtuch gewickelt reifen lassen.