

# Rezepte von Fritz Glück

*entdeckt in den Archiven von Teltomalz*



## Französisches Landbrot

### *Zutaten:*

350 g Weizenmehl  
100 g Roggenmehl  
50 g Baguette 10 %  
15 g Spitzenmalz extra dunkel  
30 g Hefe  
320 ml Wasser  
40 g getrocknete Tomaten

### *Zubereitung:*

Die Zutaten, außer die getrocknete Tomaten, in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit den Händen 10 Minuten schnell durchkneten, anschließend geben Sie die getrockneten Tomaten in den Teig und kneten diese unter den Teig. Danach decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen ihn 30 Minuten ruhen.



Den Teig länglich aufarbeiten und in Roggenmehl wälzen, setzen Sie die Teiglinge nun auf ein gefettetes Blech. Nochmals mit einem Tuch abdecken für 30 Minuten bei einer Temperatur von 30-33 °C bei einer Luftfeuchtigkeit von 70-80 %.

### *Backen:*

In den auf 220-230 °C vorgeheizten Backofen schieben und für 20 Minuten Backen.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

# Fritz Glück