

Weizenbrot mit Natron *von Barbara Rütting*

- 1000 g Weizenvollkornmehl
- 325 - 350 ml. Wasser
- 1 Tl. Kümmel
- 1 Tl. Anis
- 2 Tl. Koriander
- 2 Tl. Vollmeersalz
- 1 Tl. Honig
- 1 $\frac{1}{2}$ Tl. Natron (gestrichen)

750 g Weizenvollkornmehl mit 600 g Wasser verrühren.

Diese Masse über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Am nächsten Morgen die restlichen 250 g Weizenvollkornmehl und 50 g Wasser sowie die Gewürzen und den Honig zu dem Teig geben.

Dieses $\frac{3}{4}$ Stunde mit der Küchenmaschine kneten.

Anschließend die 1 $\frac{1}{2}$ gestrichenen Tl. Natron unterkneten.

Im vorgeheizten Backofen zunächst 1 Stunde bei 240° C, dann 1 Stunde bei 180° C und $\frac{1}{2}$ Stunde bei 150° C backen.

Als Backform eignet sich sehr gut eine Kastenform oder ein Römertopf.