

# Spezialitads dal Grischun

---



## ENGADINER ROGGENBROT

*Das kräftigende Roggenbrot der Bündner Bauern*

### Zutaten (für 2 Brote à ca. 650 g)

- 600 g Roggen-Vollkornmehl
- 200 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 1/2 Eßlöffel Salz
- 200 g Roggenschrot
- 4.5 dl Wasser
- 50 g Hefe
- 2 Eßlöffel Öl
- 300 g Bündner Salami in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

### Zubereitung

**(ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit, ca. 1 Stunde Zubereitungszeit)**

Mehl in eine Schüssel sieben und leicht erwärmen (bei geöffneter Backofentür, Temperatur 80 Grad). Mit Salz und Roggenschrot vermischen und eine Mulde bilden. Wasser leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen und das Öl zugeben. In die Mehlmulde giessen und kräftig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

An einem leicht warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Bündner Salami in Würfel schneiden und unter den Teig kneten. Zwei Laibe formen, mit Mehl überstäuben und mit einem scharfen Messer einritzen. In den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen schieben und ca. 1 Stunde backen.

Garprobe: auf die Unterseite des Brotes klopfen. Wenn es hohl tönt, ist es gar, andernfalls weiterbacken.



SURSELVA



***minipic***