



## Kamutbrot – herzhaft und gut

1 kg Kamutmehl      im Bioladen Körner kaufen und dort auf feinsten Stufe mahlen lassen

600ml Wasser

1 gestrichenen Eßlöffel Salz – am besten Fleur de Sel

1 Packung Sauerteig

1 Päckchen Trockenhefe

Den Ofen auf 225 ° C Umluft vorheizen

Alle Zutaten 10 Minuten mit der Rühr – oder Küchenmaschine verrühren, bis ein homogener Teig (eher eine große Kugel) entsteht

Entweder 2 – 3 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen

Oder

Mit Frischhaltefolie und Küchenhandtuch abgedeckt über Nacht im Kühlschrank lassen.

Backpapier auf den Grillrost des Backofens legen.

Den Teig zu einem Brot formen, auf das Backpapier legen und mit einem scharfen Messer kleine Einschnitte in die Oberseite ritzen

Eine feuerfeste Form mit Wasser füllen und unter den Grillrost mit dem Brot stellen.

Das Brot insgesamt ca. 50 Minuten backen, davon ca. 35 Minuten bei 225° C, danach bei 180°C weiterbacken, bis ein kleiner Spieß ohne Teigreste ins Brot und wieder heraus gezogen werden kann.

Abkühlen lassen und danach genießen.

Guten Appetit.