

Marmorbrot

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1/2 Pk Trockenhefe
- 2-3 TL Zucker
- 1 1/2 T lauwarmes Wasser
- 1 T helles Weizenmehl (Typ 550)
- 2-3 TL Salz

dunkler Teig

- 1 T Weizenvollkornmehl
- 1/2 T Roggenvollkornmehl
- 2 EL Stärke
- 2 EL Essig
- 1 TL Margarine
- 1 EL Leinsamen

heller Teig

- 1 1/2 T helles Weizenmehl
- 1 TL Margarine

- Hefe und Zucker mit 1/2 T Wasser verrühren, 20 Minuten gehen lassen.
- Mit 1 T hellem Mehl verrühren.
- Jeweils die Hälfte dieser Masse mit den restlichen Zutaten für den dunklen bzw. den hellen Teig und je 1/2 T Wasser (beim dunklen eher etwas mehr, beim hellen etwas weniger) verkneten (je etwa 10 Minuten).
- Aus beiden Teigen je drei 20-25 cm lange Stränge kneten.
- Je einen hellen und einen dunklen Strang nebeneinander legen und zu einem Strang verkneten, die drei zweifarbigen Stränge zu einem Zopf verflechten. Zopf belassen oder daraus einen glatten Laib formen.
- Teig unter fließendem Wasser kurz abspülen.
- Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.
- Teig auf Backpapier geben, dreimal schräg einritzen, im Ofen bei niedrigster Temperatur noch einmal 15 Min. gehen lassen.
- Bei 225°C 1 Stunde backen. Dabei sollte eine Schale mit Wasser im Backofen stehen oder der Zopf bzw. Laib mehrmals besprüht werden.

