

# ROSMARIN LAVENDEL BROT

---

## Zutaten (Für 2 Brote à 420g)

- 400g Mehl
- 100g Roggenmehl
- 1 EL Salz (15g)
- 15g Hefe
- 1 TL [Lavendelblüten](#)
- 5 EL [Rosmarin, gehackt](#)
- 320ml Wasser
- 2 EL Hartweizengriess

Alle Zutaten bis auf den Hartweizengriess zu einem elastischen Teig verkneten. Mit einem Tuch abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig teilen und zu 2 runden Broten formen. Mit Hartweizengriess bestäuben, auf ein Blech setzen und nochmals 1 Stunde ruhen lassen. Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen. Im 230 Grad heissen Backofen 30 Minuten backen. Die Temperatur auf 210 Grad reduzieren und für weitere 35 Minuten fertig backen.

*LaCucina*

