

Zutaten

- 250 g Ruchmehl (1050)
- 50 g Halbweissmehl (720)
- 215 ml Wasser (lauwarm)
- 12 g Hefe
- 2 TL Honig
- 2 gestr. TL Lebkuchengewürz
- 4 g Salz
- Sternanis (zum Garnieren)



Zubereitung

1. Mehle und Lebkuchengewürz in der Schüssel der Knetmaschine mischen, in der Mitte eine Mulde formen
2. Hefe im Honig glattrühren, in die Mulde giessen
3. ca. 50 ml Wasser in die Mulde giessen, mit dem Schneebesen und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig rühren, etwas Mehl vom Rand darüberstreuen
4. Zugedeckt 15 min. gären lassen
5. Salz und restliches Wasser dazugeben, auf der 1. Stufe der Knetmaschine 5 min mischen, dann auf der 2. Stufe 5 min. kneten
6. Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen
7. Teig zuerst rund wirken, dann lang, mit spitzen Enden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Sternanis oben auf den Teig legen und gut andrücken
8. Brot mit einem Küchentuch zudecken und 20 min. gehen lassen, in der Zwischenzeit den Backofen auf 250°C vorheizen
9. Zwischen dem Sternanis mit senkrecht geführter Klinge ein wenig einschneiden
10. Brot auf unterster Rille einschieben, Ofenwände und -decke kräftig mit Wasser besprühen, Temperatur auf 200°C reduzieren und 30 min. backen, danach mit Wasser bepinseln