Puschlaver Ringbrot

600 g 150 g	Roggenmehl Ruchmehl	in eine grosse Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen
1 Essl.	Salz	auf den Rand streuen
25 g 5 dl	Hefe Wasser	Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Vertiefung geben

Das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit einem feuchten Tuch decken und in der Wärme 1Stunde gehen lassen. Teig halbieren und zwei Kugeln formen. Mit dem Finger in der Mittee in Loch drücken und zu einem Ring ziehen. Mit Roggenmehl bestäuben und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer drei Einschnitte machen.

Backen: 40 – 50 Minuten im auf 230° C vorgeheizten Ofen