Bauernbrot

530 g Wasser 20 g Hefe 1 TL Honig

300 g Roggenmehl 1150 200 g Dinkelvollkornmehl 250 g Dinkelmehl 1050 2,5 TL Salz 1 Msp. Brotgewürz





Martina Ruck

selbständige Beraterin 97478 Knetzgau-Hainert

www.ofenzauberei.de

www.ruck.shop-pamperedchef.de info@ofenzauberei.de

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen (im TM: 2 min./37 Grad/Stufe 1)

Alle übrigen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten (im TM: 5 min./Teigknetstufe)

Den Teig nun 1,5 Stunden abgedeckt in einer Schüssel gehen lassen.

Anschließend mit etwas Mehl zu einem Brotlaib falten und in den gefetteten Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Im nicht vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze mit Deckel 1 Stunde backen, danach ggf. ohne Deckel noch 5-10 min. nachbräunen.

Aus dem Ofenmeister nehmen und auf dem Abkühlgitter auskühlen lassen.