

Schwarzwälder Brot

590 g Wasser
15 g Hefe
1 TL Honig
20 g Zuckerrübensirup
100 g Dinkelmehl 1050
100 g Roggenmehl 1150
150 g Dinkelvollkornmehl
200 g Weizenmehl 550
400 g Weizenmehl 1050
90 g Sauerteig
20 g Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Hefe, Zuckerrübensirup und Honig im lauwarmen Wasser auflösen
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Hefeteig kneten.
(im TM: **5 min/Teigknetstufe**)

Den Teig in der großen Edelstahlschüssel abgedeckt **1,5 Stunden** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit Mehl aus dem Streufix falten und mit der Naht nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkörbchen geben, abgedeckt **ca. 1 Stunde** gehen lassen.

Emaillierten gusseisernen Topf **30 min.** vor Gehzeitende leer mit Deckel bei **250 Grad** auf der untersten Schiene vorheizen. Dann den Deckel abnehmen und den Teig in den Topf stürzen. Deckel wieder aufsetzen und **50 min.** bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** backen. Danach ggf. noch **ca. 5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.