

# Vesperlaib

500 g Wasser  
10 g Hefe  
1 TL Honig  
250 g Dinkelmehl 1050  
250 g Weizenmehl 1050  
200 g Roggenmehl 1150  
40 g Gluten (Pulver)  
oder: Weizenmehl 550  
2 TL Trockensauerteig  
2 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Brotgewürz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen  
(im TM: **2 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 Stunde** gehen lassen.

Danach auf der Teigunterlage mit Mehl aus dem Streuifix falten und mit der Naht nach unten in ein bemehltes, rundes Gärkörbchen geben, abgedeckt **ca. 30 min.** 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 **240 Grad Ober-/Unterhitze** backen. Danach ggf. noch **ca. 5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.