

Weizen-Dinkel-Mischbrot

420 g Wasser
10 g Hefe
20 g Zuckerrübensirup
220 g Weizenmehl Typ 550
450 g Weizenmehl Typ 1050
90 g Dinkel-Vollkornmehl
3 geh. TL Backmalz
2 TL Salz



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zuckerrübensirup in lauwarmem Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und verkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der mittleren Edelstahlschüssel **2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage mehrfach falten.

In den gefetteten Ofenmeister geben, mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze** zunächst **1 Stunde** mit Deckel backen, danach ggf. **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.