

Quarkbrot

300 g Wasser
220 g Milch
10 g Hefe
2 TL Honig
100 g Magerquark
400 g Dinkelmehl 1050
300 g Weizenmehl 550
120 g Roggenmehl 1150
20 g Salz



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

Hefe und Honig in lauwarmem Wasser und Milch auflösen.
(im TM: **3 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.