

Bauernmischbrot

470 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
250 g Dinkelvollkornmehl
130 g Roggenvollkornmehl
250 g Dinkelmehl 630
120 g Roggenmehl 1150
100 g Sauerteig
10 g Backmalz
3 TL Salz
2 EL dunkler Balsamico
1 TL Brotgewürz



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

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

Mehl, Sauerteig, Backmalz, Salz, Balsamico und Brotgewürz einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die große Edelstahlschüssel geben und dort ca. **1,5 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der mit dem Streufix bemehlten Teigunterlage mehrfach falten und mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Garkörbchen legen.

Mit einem Tuch abgedeckt **1 Stunde** gehen lassen.

Ca. **30 min.** vorher den kleinen Pizzazauberer auf unterster Schiene bei **250 Grad Ober-/Unterhitze** leer vorheizen.

Nach Ende der Gehzeit Pizzazauberer ganz leicht bemehlen und den Teig auf den heißen Stein stürzen, einschneiden und Backofentür schließen.

Zunächst **10 min.** auf **250 Grad Ober-/Unterhitze** backen, dann auf **200 Grad** runter schalten und weitere **50 min.** fertigbacken. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.