

Großes Kochshowbrot

490 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
450 g Dinkelmehl 630-er
180 g Weizenmehl 1050-er
120 g Roggenmehl 1150-er
2 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz (optional)



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**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Hefeteig kneten
(im TM: **4 min/Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt **2 Stunden** gehen lassen.

Danach den Teig mit etwas Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage ca. 10 mal falten, rundwirken und in den gefetteten Ofenmeister legen.

Mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei **240 Grad ca. 60 min.** backen.
Evtl. noch ein paar Minuten ohne Deckel nachbräunen lassen.

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.