

Lily's Dinkelmischbrot

280 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
200 g Dinkelmehl 630
100 g Roggenmehl 1150
120 g Dinkel-Vollkornmehl
1,5 TL Salz
1 TL Brotgewürz



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

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

Restliche Zutaten einkneten.
(im TM: **4 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die große Nixe füllen und **1 Stunde** gehen lassen.
Wer weniger Hefe nehmen möchte, lässt den Teig einfach länger gehen.

Anschließend mit etwas Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten,
in den kleinen Zaubermeister Lily legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **55 min.** backen. Ggf. noch **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.