

WEIZENMISCHBROT MIT SAUERTEIG

Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 1,5 Std | Backzeit 1 Std

So wird's gemacht:

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Salz, Wasser und Essig in den Mixtopf geben und 3 Min kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, in die große Edelstahlschüssel geben und 1 Std gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigunterlage bemehlen, Teigling daraufgeben und mehrfach falten. Brot in den leicht bemehlten Ofenmeister geben, mit einem kleinen Messer einritzen und mit Deckel 1 Std bei 220°C Ober-/Unterhitze backen.

Zum Abkühlen auf das Kuchengitter geben.



ZUTATEN:

- 450 g Weizenmehl 405
- 300 g Roggenmehl 1150
- 1 Pck. Sauerteig, flüssig
- 20 g Hefe
- 3 TL Salz
- 500 g Wasser
- 3 EL Apfelessig

Gutes Gelingen, Deine Melli