

MISCHBROT

Aus der Mini-Kastenform

Vorbereitungszeit 2,5 Std | Backzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und brauner Zucker 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min kneten.

Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen.

Den Teigling in vier Teile teilen und mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten. Laibe in die gefettete und bemehlte Mini-Kastenform geben.

Im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca 50 Min backen. Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung im Ofenmeister:

Alternativ kann der Teig als ganzes Brot im Ofenmeister gebacken werden. Brotlaib in den Ofenmeister geben und 1 Std bei 240°C Ober-/Unterhitze backen.

ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 10 g Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 250 g Roggenmehl Typ 1150
- 2 TL Salz
- 2 TL Brotgewürz

Gutes Gelingen, Deine Melli