

KNUSPER-BAUERNBROT

Aus unserem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 2 Std | Backzeit 1 Std

So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup 2 Min/37°C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Sauerteig, Brotgewürz und Salz zugeben und 5 Min kneten.

Den Teig in unserer großen Nixe 2 Std gehen lassen. Den Teig mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage abfallen, etwas einritzen und im leicht bemehlten Ofenmeister im Backofen bei 240°C Ober-/Unterhitze ca 1 Std backen.

Brot etwas abkühlen lassen und servieren.



ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 10 g Hefe
- 300 g Roggenmehl 1150
- 300 g Dinkelmehl 630
- 200 g Weizenmehl 550
- 75 g Sauerteig
- 1 TL Brotgewürzmischung
- 1 TL Butter
- 15 g Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli