

Fränkischer Bauernlaib

Aus dem Ofenmeister

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 1 Std



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Mehl, Salz und Brotgewürz zugeben und 5 Min/kneten.

Teig in eine Schüssel geben und 3 Std ruhen lassen, danach auf die bemehlte Teigunterlage geben und abfalten, Teigling nach Belieben einritzen, in den Ofenmeister geben und in den kalten Backofen auf unterster Schiene stellen.

Nun das Brot 1 Std bei 240°C Ober-/Unterhitze mit Deckel backen. Nach dem Backen das Brot aus dem Ofenmeister nehmen, auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

ZUTATEN:

- 550 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Zucker
- 400 g Weizenmehl
- 400 g Roggenmehl
- 3 TL Salz
- 3 TL Brotgewürz

Gutes Gelingen, Deine Melli