

Roggenmischbrot

Zutaten:

400 g Dinkel- oder Weizenmehl (Type 550/Type W700)
400 g Roggenmehl (Type 1150/Type R960)
2 TL Sauerteigextrakt
2 Pkg Trockenhefe oder 1 Pkg frische Hefe
2 TL Salz
600 ml lauwarmes Wasser
1EL Essig

Zubereitung:

1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen. In dieser Zeit eine Schüssel mit Mehl bestäuben.
2. Die beiden Mehlsorten, Sauerteigextrakt, Salz und Essig in den Mixtopf zugeben und 4 Min. zu einem Teig verarbeiten. Teig in die vorbereitete Schüssel umfüllen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 1½ Stunden gehen lassen. In dieser Zeit eine Backform (Ofenmeister von Pampered Chef oä) (3 l) einfetten.
3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrmals zusammenfalten und zu einem Brotlaib formen. Brotlaib in den vorbereiteten Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden. Deckel aufsetzen, Ofenmeister auf der untersten Schiene in den kalten Backofen stellen und 50-60 Minuten (240°C) backen. Deckel vorsichtig abnehmen, Brot 5 Minuten ohne Deckel (240°C) bräunen, vorsichtig aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gutes Gelingen!

Eure

