



# Friss-Dich-Dumm- Brot

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 4 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Zutaten:

- 520 g Wasser
- 20 g Hefe
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 50 g Weizenmehl Type 1050
- 3 TL Salz
- 1 TL Zucker

## Benötigtes Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 1 Stunde Gehen
- 1 Stunde Backzeit