Schwaebisches Landbrot

Zutaten:

750 g Weizenmehl Type 1050

150 g Dinkelmehl Type 630

100 g Roggenmehl Type 1150

600 g Wasser

20 g Hefe

1 TL Zucker

20 g Salz

1/2 TL Brotgewürz

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

15 Minuten Zubereitungszeit

1,5 Stunde Gehen

1 Stunde Backzeit

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 15 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen. Ggf. anfangs mit dem Spatel mithelfen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 90 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen. Der Teig ist recht klebrig, am besten auf einer Backmatte zum Brotlaib falten.
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 Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de