

# Knusper-Schwabe



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

## Zutaten:

250 g Weizenmehl Type 1050  
250 g Dinkelmehl Type 630  
200 g Roggenmehl Type 1150  
500 g Wasser  
20 g Salz  
30 g Hefe  
10 g Öl  
10 g Sauerteigpulver  
1 TL Brotgewürz

## Benötigtes Material

Ofenmeister

## Zubereitungszeit

15 Minuten  
Zubereitungszeit  
1 Stunde Gehzeit  
1 Stunde Backzeit