

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