

# Finn



1. Wasser, Hefe und Zuckerrübenirup in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib falten.
5. Den Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Zaubermeister 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 Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Zutaten:

- 260 g Wasser
- 10 g Hefe
- 5 g Zuckerrübensirup
- 400 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 2,5 TL Salz
- 1 TL Backmalz
- 2 TL Roggensauerteigpulver
- 10 g dunkler Balsamicoessig
- 150 g Naturjoghurt 3,5%

## Benötigtes Material

Kleiner Zaubermeister

## Zubereitungszeit

- 15 Minuten  
Zubereitungszeit
- 1 Stunde Kochzeit