

Roggenmischbrot

mit dem Ofenmeister von pampered chef

Zutaten:

460 g Wasser

10 g Hefe

25 g Zuckerrübensirup

160 g Weizenmehl Typ 550

320 g Weizenmehl Typ 1050

300 g Roggenmehl Typ 1150

10 g Salz

75 g flüssiger Fertig-Sauerteig

1 TL Brotgewürz

Zubereitung:

Hefe und Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser auflösen.

Übrige Zutaten ca. 3 Minuten einkneten. (Handrührgerät oder Küchenmaschine)

Den Teig in eine große Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 2 - 2,5 Stunden gehen lassen.

Anschließend mit reichlich Mehl auf einer Teigunterlage mehrfach falten.

Gefalteten Teig (die zusammengefaltete Seite nach unten) in den Ofenmeister legen, mit Mehl bestreuen und einschneiden. (mit der Schere einschneiden - sieht schön aus und geht schnell.)

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei 240 Grad Ober-/Unterhitze 1 Stunde backen.

Ggf. ohne Deckel noch 5-10 min. nachdunkeln lassen.

Auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Viel Spass beim Nachbacken!

