

BAUERNBROT 20% AUS DEM OFENMEISTER

Zutaten: für einen halben Kilo Brot im Thermomix®

- 375g Roggenmehl
- 125g Weizenmehl (700)
- 10g Salz
- 150g Sauerteig selbstgemacht
- 10g Germ
- Ca. 375 Wasser
- 1/2 bis 1 EL Brotgewürz



- Wasser (lauwarm) in den Thermomix geben, Salz dazu und kurz vermischen. Die restlichen Zutaten in den Thermomix® einwiegen und 1:30 min/ Linkslauf/ 5 vermischen.
- Teig in eine Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch zudecken und ca. 1 Stunde rasten lassen (Teig sollte gut aufgehen- bis zum doppelten Volumen).
- Fläche mit Roggenmehl bemehlen, Teig zu einem Laib formen und in ein bemehltes Gärkörbchen geben und ca. 20 Minuten rasten lassen. Danach in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister stürzen, Oberfläche nach Wunsch einschneiden.
- Backofen auf 230°C einschalten, Ofenmeister in den kalten Ofen auf unterste Schiene (O/ Unterhitze) 70 Minuten backen.
- nach dem Backen, Brot auf einen Rost geben und auskühlen lassen!



Natürlich gemixt
&
gebacken