

Kochshow Brot



Zutaten:

200g Roggenmehl Typ 1150 oder 1370
300g Dinkelmehl 630
20g Roggen – Anstellgut oder 1 Pk. Sauerteig (zb. von Seitenbacher)
frische Hefe 15g - 17g
10 – 12g Salz
1 TL Honig
300g handwarmes Wasser
Brotgewürz nach belieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und für 3 Minuten kneten.
Den Teig mindestens 3 Std an einem warmen Ort gehen lassen.
Wenn sich der Teig mindestens verdoppelt hat,
auf einer bemehlten Fläche den Teig 4 - 5x falten und für den
Zaubermeister formen.
Nach Belieben einschneiden und Deckel aufsetzen.
Das Brot sofort in den kalten Backofen bei 240° Ober/Unterhitze für 50 - 55
Minuten backen (ganz unten).

