



## NilsBenjamin's Emmer-Mischbrot

1. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit einem Knethaken durchkneten.
2. Im Anschluss insgesamt vier Stunden gehen lassen. Den Teig nach den ersten 2 Stunden einmal falten (optional). Dann geht er eine weitere Stunde (also jetzt 3 Stunden). Dann wird das Brot geformt und wieder eine Stunde gehen lassen.
3. Den Ofen auf 250 C° Ober-Unterhitze vorheizen und das Brot in einem Topf mit Backpapier ausgelegt mit Deckel für 30 Minuten backen.
4. Anschließend ohne Deckel bei 250 C° für weitere 20 Minuten.

### Zutaten für 1 Laib Brot:

250 g	Emmermehl Hell
250 g	Emmermehl Vollkorn
350 g	Wasser
8 g	frische Hefe
(oder 2-3 g	trockene Hefe)
10 g	Salz



