

Judith's herzhaftes, dunkles Brot

Zutaten für Hefemischung:

20 g frische Hefe
10 g Puderzucker
25 g lauwarmes Wasser

Zutaten Grundteig:

200 g Weizenmehl Typ 1050
175 g Roggenmehl Typ 1150
500 g lauwarmes Wasser

Restliche Zutaten:

200 g Weizenmehl Typ 1050
175 g Roggenmehl Typ 1150
1 TL Backmalz
15 g Honig
20 g Salz
10 g weiche Butter
2 TL Trockensauerteigpulver

Zubereitung:

Zuerst die Hefemischung miteinander verrühren und beiseite stellen.

Dann die Zutaten für den Grundteig in den Thermomix geben und 1 Min / Knetstufe miteinander vermengen und für 30 Min im Thermomix ruhen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben, bis auf das Salz, das bitte am Ende von oben in den Thermomix einrieseln lassen. 4 Min / Knetstufe.

Nun die große Nixe mit Rapsöl bis oben zum Rand auspinseln und den Teig darin für 45-60 Min mit Deckel ruhen lassen.

Jetzt den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Den großen Ofenmeister dünn mit Rapsöl auspinseln und dünn mit Mehl bestreuen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Backmatte geben, von oben ebenfalls etwas Mehl drauf geben und ein paar Mal falten. Den Teig dann zu einer Kugel formen, von oben Mehl drauf geben und einritzen.

Nun mit geschlossenem Deckel für 60 Min aufs untere Rost stellen und fertig backen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺