

Judith's Vollwertbrot

Zutaten:

100 g Dinkelvollkornmehl
150 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
350 g Weizenmehl Typ 1050
500 ml warmes Wasser
5 g frische Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
2 ½ gestrichene TL Salz
1 EL weiche Butter
2 TL Roggensauerteigpulver
1 TL selbst gemachtes Backmalz
1 TL braunen Zucker

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zuckerrübensirup und dem braunen Zucker 2 Min / 37 Grad erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min kneten.

Danach den Teig in die große Glasnixe füllen und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Std gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, von oben leicht mit Mehl bestreuen und mehrfach falten.

Dann den Teig zu einer Kugel „spannen“ und in den leicht bemehlten Ofenmeister legen.

Ich habe dann den Teig an den Seiten eingeritzt, von oben meine Schmetterlingsschablone aufgelegt und leicht bemehlt.

Jetzt den Teig mit geschlossenem Deckel 1 Std auf dem unteren Rost fertig backen.

Danach sofort aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺