

Weizen/Dinkel Mischbrot

300 ml Wasser
20 g Hefe
1 TL Honig
1 TL Backmalz
250 g Weizenmehl Typ 550
250 g Dinkelmehl Typ 630
2 TL Salz

Hefe und Honig in handwarmen Wasser auflösen
(Im TM 2 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Salz und Backmalz zugeben und Teig 5 Minuten kneten
(im TM Teigstufe/5 Min)

Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mehrfach falten, dann rundwirken so dass auf der Oberfläche eine Spannung entsteht .
In den bemehlten Ofenmeister legen , leicht mit Mehl bestäuben ,
Oberfläche einschneiden und den Deckel auflegen .
In den Backofen stellen und 55-60 Minuten backen.
Nach dem Backen aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen .

Tipp: Brot in den kalten Backofen stellen, dann die Backzeit um 10 Minuten verlängern

Bauernbrot

430 g Wasser
20 g frische Hefe
30 g Zuckerrübensirup (Fenner Harz)
500 g Weizenmehl Typ 550
120 g Weizenmehl Typ 1050
80 g Roggenmehl Typ 1150
15 g Öl
1 EL Balsamico Essig
15 g Salz
1-2 TL Backmalz
Optional 1 Handvoll Saaten oder Nüsse

Hefe und Zuckerrübensirup in handwarmen Wasser auflösen
(Im TM 2 Min./37°/Stufe 2)

Mehle, Salz, Essig, Öl und Backmalz zugeben und Teig 5 Minuten kneten (im TM Teigstufe/5 Min)

Teig an einem warmen Ort ca. 60-90 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und mehrfach falten, dann rundwirken so dass auf der Oberfläche eine Spannung entsteht .
In den bemehlten Ofenmeister legen , leicht mit Mehl bestäuben ,
Oberfläche einschneiden und den Deckel auflegen .
In den Backofen stellen und 60 Minuten backen.
Nach dem Backen aus dem Topf nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen .

Tipp: Brot in den kalten Backofen stellen, dann die Backzeit um 10 Minuten verlängern

