

Pfäelzer Landbrot

700 g Weizenmehl Typ 1050
100 g Roggenvollkornmehl
1/2 Würfel Hefe
1 EL Essig
1 EL Honig
480 ml Wasser
20 g Salz

Zubereitung

Die Mehle mischen.

Hefe in handwarmen Wasser auflösen, Honig dazugeben und verrühren.

Mehle, Salz und Essig dazugeben und alles
einige Minuten mit der Küchenmaschine verkneten .

2 Stunden gehen lassen.

Den Teig nochmals kurz durchkneten, falten
und in den Ofenmeister legen, einschneiden und mehlen .

Backofen auf 230 Grad vorheizen , in der Zeit den Teig nochmal ruhen lassen .

Dann für 60 Minuten in den Backofen geben .

Es geht auch in den kalten Ofen , dann bitte 10 Minuten länger backen lassen.

Die halbe Teigmenge kann im kleinen Zaubermeister gebacken werden .



*Martina
Koch &
Back*