

Bauernbrot

Für den Ofenmeister

Zutaten:

430 g Wasser

20 g Hefe

30 g Fenner Harz (Zuckerrübensirup)

500 g Weizenmehl 550

120 g Weizenmehl 1050

80 g Roggenmehl 1150

15 g Olivenöl

15 g Salz

2 TL Backmalz



Zubereitung:

Hefe und Fenner Harz in handwarmen Wasser auflösen (im TM 3 Min./37°/ Stufe 2)

Alle weiteren Zutaten zugeben und 5 Minuten verkneten.

Teig in einer geschlossenen Schüssel ca. 90 Minuten gehen lassen, dann auf die bemehlte Teigunterlage geben, mehrfach falten und rund wirken um Oberflächenspannung aufzubauen, dabei eventuell mehrfach mit Mehl bestäuben da der Teig etwas klebrig ist.

In den gefetteten und gemehlten Ofenmeister legen, Oberfläche einschneiden, Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen. Bei 230 Grad 65 Minuten backen.