

Morgenliebe

Zutaten für ein Brot im kleinen Zaubermeister:

280 g Wasser
10 g frische Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
290 g Weizenmehl Typ 550
120 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Roggenmehl Typ 1150
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Backmalz



Zubereitung :

Hefe und Zuckerrübensirup in Wasser auflösen. (im Thermomix 3 Min./37°/Stufe 2)
Restliche Zutaten dazugeben und 5 Minuten kneten (im Thermomix 5 Minuten Knetstufe)
Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt mindestens 60 Minuten, besser 90 Minuten gehen lassen.

Die Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig darauf geben.

So oft falten bis der Teig Spannung bekommt.

Sollte er zu viel kleben entweder etwas bemehlen oder mit der Teigunterlage falten.

Den kleinen Zaubermeister fetten und bemehlen.

Den Teigling in die Form legen und mit Mehl bestäuben, nach Wunsch einschneiden und den Deckel auflegen.

In den kalten Backofen stellen und bei 230 Grad 60 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.