



ZUTATEN:

500 ml Wasser

10 g frische Hefe

1 TL Honig

350 g Dinkelmehl 630

280 g Weizenmehl 1050

130 g

Waldstaudenroggen

oder

alternativ Roggenmehl

1050

2 TL Salz

1 TL Brotgewürz

2 EL Dunkler Balsamico

MARTHMER BAUERNBROT

ZUBEREITUNG:

1. Hefe und Honig in lauwarmem Wasser auflösen (im Thermomix 3 Min./37 Grad/Stufe 2)
2. Alle weiteren Zutaten dazugeben und verkneten (im Thermomix 3 Min. Knetstufe)
3. Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben, abdecken und für 1,5-2 Stunden ruhen lassen.
4. Den Ofenmeister leicht einfetten und mehlen.
5. Den Teig auf eine Unterlage geben und so lange falten bis Spannung entsteht.
6. Dann in den Ofenmeister legen und etwas einschneiden.
Für einen rustikaleren Look noch etwas Mehl darüber geben und den Deckel auflegen.
7. In den kalten Backofen stellen und bei 230 Grad
Ober:Unterhitze 65 Minuten backen

Alternativ könnt ihr das Brot auch im großen Gusstopf backen. Dazu den Topf bei 250 Grad Ober/Unterhitze leer im Backofen vorheizen. In der Zeit das Brot ebenso wie oben beschrieben vorbereiten und die Teigkugel auf ein Stück Backpapier legen. Den Deckel abnehmen und das Brot mit dem Backpapier in den Topf heben. Deckel wieder auflegen und die Temperatur auf 230 Grad reduzieren. 60 Minuten backen

