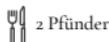


FAMILIENBROT

Ofenmeister, Große Nixe/Edelstahlschüssel, Teigmatte



2 Pfänder

🕒 15 Minuten

ZUTATEN

- 320 g Wasser
- 20 g Hefe
- 1-2 TL Honig
- 300 g Dinkelmehl 630
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 15 g Salz
- 1 EL Brotgewürz
- 1 EL dunkler Balsamico
- 15 g Backmalz
- 1 Beutel flüssiger Sauerteig

Tipp -> viel Menge besser wären die große Edelstahlschüsseln von PC (gleiche Funktion wie Nixe).

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Honig auflösen (Thermomix: 3 Min. | 37 °C | Stufe 2).
2. Restliche Zutaten hinzugeben und kneten (Thermomix: 5 Min. | Knetstufe).
3. Teig in die bemehlte Große Nixe geben mit Deckel ca. 1,5 Stunden gehen lassen
4. Backofen auf 230° vorheizen.
5. Den Großen Ofenmeister einfetten und leicht bemehlen.
6. Teig falten und schleifen.
7. Den Brotleib in den Ofenmeister geben Muster nach belieben einschneiden.
8. Brot für ca. 60 Minuten Ober-/Unterhitze backen.
9. Brot nach der Backzeit auf dem Gitter auskühlen lassen.