



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HERZHAFTES GEBÄCK

Roggenmischbrot aus dem Ofenmeister



Zubereitung:

Mehle, Sauerteigextrakt, Hefe und Salz in einer großen Schüssel mit Deckel mischen. Wasser und Essig angießen und verrühren. Dann den Teig mindestens 3 Minuten gut verkneten. Anschließend Schüssel abdecken und Teig eine Stunde gehen lassen. Der Teig bleibt klebrig!

Den Teig auf der bemehlten **Teigunterlage** oder einem **SchneidFest** zu einem Laib formen und mit dem **StreuFix** rundherum bemehlen. In den bemehlten **Ofenmeister** geben, dann Teiglaib mit einem scharfen Messer mehrmals 0,5 cm tief einschneiden.

Im Backofen Brot mit geschlossenem Deckel bei 230°C ca. 65 Minuten backen. Wer eine stärkere Kruste möchte, nimmt den Deckel 10 Minuten vorher ab.

Mit den dicken Silikonhandschuhen „**Packs an!**“ den **Ofenmeister** herausnehmen, auf das Kuchengitter stellen, Deckel öffnen und kurz abkühlen. Brot aus der Form entnehmen und komplett abkühlen lassen.

Küchentipps:

- Bei Verwendung frischer Hefe, diese in lauwarmem Wasser anrühren.
- Verschiedene Mehle quellen unterschiedlich stark, daher kann die Wassermenge etwas variieren. Je höher die Mehltypen desto mehr Flüssigkeit wird benötigt. Übrigens: Teige mit Roggenmehl sind immer klebrig.
- Manche mögen es mit weniger Roggenmehl lieber: 300 g Roggen, 500 g Weizen
- Der **Zaubermeister** ist auch eine tolle Möglichkeit das Brot aufzubewahren. Das saftige Roggenbrot hält sich darin fast eine Woche frisch.

Langsame Teigführung:

- Teig am Vortag fertigstellen und langsam im Kühlschrank in einer verschlossenen Schüssel gehen lassen. Ggf. Teig zwischendurch wieder zusammendrücken.
- Das Brot wird dadurch feinporiger und leicht bekömmlich.

Nützliches Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

400 g	Weizen- oder Dinkelmehl Type 550
400 g	Roggenmehl Type 1150
2 TL	Sauerteig-Extrakt
2-2,5 TL	Salz
2 Pck.	Trockenhefe oder
1 Pck.	Frische Hefe
1 EL	Essig
Ca. 600 ml	Lauwarmes Wasser