



Easy cooking!
MICHAELA KÖNIG

HERZHAFTES GEBÄCK

Königs Lieblingsbrot

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in den **Mixtopf** geben und 3 Min./ Knetstufe kneten.
2. Den Teig aus dem **Mixtopf** holen, auf der **Backmatte** mit gemehlten Händen 1 oder 2 Kugeln Formen, in den (gefetteten) **Ofenmeister** geben und mit einem scharfen Messer einschneiden.
3. Den **Ofenmeister** in den kalten Backofen auf die unterste Schiene stellen.
4. Backofen auf 240°C einschalten und 1 Stunde mit geschlossenem Deckel backen.
5. Anschließend aus der Form holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wer das Brot lieber etwas dunkler mag, kann die letzten 5 Minuten ohne Deckel backen.

Wer Zeit hat, kann das Brot auch vor dem Backen 1,5 Stunden gehen lassen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Nützliches Zubehör: Mixtopf, Backmatte, Ofenmeister

Zutaten:

500 ml	Lauwarmes Wasser
1/2 Würfel	Hefe
250 g	Dinkelmehl Type 1050
250 g	Roggenmehl Type 1150
250 g	Dinkelmehl Type 630
2 TL	Sauerteigpulver
2 TL	Salz
1 TL	Zuckerrübensirup oder Honig