



Kleines Frühstücksbrot

Backofen: 240° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: ca. 50 min
Zubehör: Kleiner oder runder Zaubermeister

Zutaten:

230g Wasser
10g frische Hefe
150g Dinkelmehl Typ 630
130g Roggenmehl Typ 1150
70g Weizenmehl Typ 550
1 TL Trockensauerteig
1 TL Honig
1 TL Salz
1 TL Brotgewürz
1 EL Rapsöl

Zubereitung:

Wasser und Hefe im Thermimix 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zufügen und 4 min / Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten.

Zaubermeister leicht fetten und mit Mehl ausstreuen.

Teig in die mit Mehl ausgestreute mittleren Edelstahl-Rührschüssel oder der großen Nixe umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Nach der Gehzeit Teig auf die Teigunterlage geben, leicht mehlen und mehrmals falten.

Zu einem runden oder länglichen Laib formen (je nachdem ob das Brot im runden oder kleinen Zaubermeister gebacken wird) und in den Zaubermeister setzen.

Laib leicht mehlen, einschneiden und weitere 30 min mit Deckel gehen lassen.

Im kalten Backofen auf mittlerer Schiene mit Deckel ca. 50 min backen.

Deckel abnehmen und weitere 5-10 min bis zur gewünschten Bräune weiterbacken.

