



Kleines Landbrot

Backofen: 240° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 55 min
Zubehör: Kleiner Zaubermeister Lily

Zutaten:

250 ml Wasser
15 g frische Hefe
10 ml Ahornsirup o. Agavendicksaft
300 g Dinkelmehl Typ 630
85 g Dinkelmehl Typ 1050
40 g Roggenmehl Typ 1150
10 ml Rapsöl
1,5 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Ahornsirup / Agavendicksaft 3 min / 37° C / Stufe 1 im Thermomix verrühren.

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

Teig in die die große Nixe füllen und mit Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Teig auf die leicht gemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem länglichen Laib formen.

Kleinen Zaubermeister Lily leicht fetten und mehlen und Laib hineinlegen. Mit Mehl bestäuben und mit einem Messer mehrmals einschneiden.

Deckel aufsetzen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 55 min backen.

Deckel abnehmen und evtl. ein paar Minuten bis zur gewünschten Bräune weiterbacken.

Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

