



Schnelles 5 Minuten Brot

Backofen: 240° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 55 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

375 ml Malzbier
1 Würfel frische Hefe
450 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Roggenmehl Typ 997
2 TL Sauerteigextrakt
2 TL Salz
60 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Ofenmeister leicht fetten und mehlen.

Malzbier und Hefe 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

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

Teig direkt aus dem Mixtopf auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, mehrmals falten und zu einem länglichen Laib formen.

Laib in den vorbereiteten Ofenmeister legen, bemehlen und mehrmals einschneiden.

Deckel aufsetzen und auf mittlere Schiene in den kalten Backofen stellen.

Backofen auf 240° C stellen und Brot ca. 55 min backen.

Heißes Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchen-
gitter auskühlen lassen.

