



KLEINES SCHULBROT

Backofen: 240° C Ober/Unterhitze
Garzeit: ca. 53 min
Zubehör: Kleiner Zaubermeister "Lily"

Zutaten:

230 ml Wasser
10 g frische Hefe
1 TL Honig
150 g Dinkelmehl Typ 630
130 g Roggenmehl Typ 1150
70 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Sauerteigextrakt
1 TL Salz
1 EL Röstöl (von Edelschmaus, alternativ Rapsöl)

Außerdem:

2-3 EL Weizen- o. Haferkleie

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1 erwärmen.

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

Teig in die leicht bemehlte mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und mit Deckel 1 Stunde gehen lassen.

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

Kleinen Zaubermeister Lily hauchdünn fetten und den Boden mit ca. 1 EL Kleie austreuen.

Laib in den Zaubermeister legen, mit Wasser besprühen und mit Kleie bestreuen.

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

Backofen auf 240° C Ober-/Unterhitze einstellen und Brot 50 min mit Deckel backen.

Dann Deckel abnehmen und wenige Minuten weiterbacken.

Brot aus dem heißen Kleinen Zaubermeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

