DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Friss-Dich-dumm-Brot

ZUTATEN:

400 g	Weizenmehl (Type 550)
50 g	Weizenmehl (Type 1050)
200 g	Roggenmehl (Type 1150)
100 g	Dinkelmehl (Type 630)
10 g	Zucker
21 g	Hefe
520 g	Wasser
18 g	Salz
20 g	Kümmel (optional)

ZUBEREITUNG:

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser (ca. 35°) auflösen. Restlichen Zutaten dazu geben und alles von Hand 3-5 Minuten verkneten, bis es ein homogener Teig ist.
Nun 1h abgedeckt ruhen lassen.
Anschließend den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und 8 bis 10 Mal Stretch and Fold durchführen.
Danach lang wirken und in einen kalten, mit Backpapier ausgelegten Römertopf geben (oder alternativ eine andere backfähige Form mit Deckel).
Rautenmuster einschneiden und bei 240° Ober-/Unterhitze in den KALTEN Backofen stellen.
50 Minuten mit Deckel backen, 10-15 Minuten ohne Deckel weiterbacken, nach gewünschter Bräunung.

Optional dem Teig zu Beginn Kümmel zu geben.