DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Einfaches Mischbrot

ZUTATEN:

300 g	Weizenmehl (Type 550)
100 g	Weizenmehl (Type 1050)
200 g	Roggenmehl (Type 1150)
75g	Weizenvollkornmehl
75g	Dinkelvollkornschrot
10g	Zucker
21g	Hefe
520g	Wasser
18g	Salz

ZUBEREITUNG:

Die Mehlmischungen können beliebig gewählt werden - je nachdem, was noch übrig ist.
Zwei Dinge sollten aber beachtet werden: nicht 100% Roggenmehl verwenden und wenn nur Vollkornmehl verwendet wird, sollte die Wassermenge um 5-10% erhöht werden.

Als erstes das Vollkornmehl im Verhältnis 1:1 mit Wasser verquellen. Die hierfür verwendete Wassermenge dann von der Gesamtwassermenge aus dem Rezept subtrahieren.
Dieses Quellstück 1h gehen lassen.

Dann die Hefe mit dem Zucker im restlichen Wasser auflösen. Das Wasser sollte ca. 35°C warm sein.
Dann alle restlichen Zutaten und das Quellstück dazugeben und vermengen. Es muss nichts ausgeknetet werden. Den Teig 1h abgedeckt ruhen lassen.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Einfaches Mischbrot

ZUBEREITUNG:

Nach der Ruhezeit den Teig von allen Seiten ca. 8-10 Mal einschlagen.
Jetzt das Brot vorsichtig mit etwas Mehl rundwirken. Dann mit dem Schluss nach unten in ein bemehltes Gärkörbchen geben und abgedeckt für 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Solange den Ofen auf 240° Ober-/Unterhitze mit einem Backstahl oder Backstein (oder auch Backblech) vorheizen.

Nach der Ruhezeit das Brot drehen und auf einen Backschießer geben. In den Ofen einschießen und die Temperatur sofort auf 220°C reduzieren. Nun für 40-50 Minuten backen.