

Paul das Brot

Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

430 g Wasser
20 g frische Hefe
30 g Zuckerrübensirup
500 g Weizenmehl-550
120 g Weizenmehl-1050
80 g Roggenmehl-1150
15 g Öl
15 g Salz
1 1/2 TL Backmalz (selbst gemacht)

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen. Restliche Zutaten dazugeben und 5 Minuten Knetstufe.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, 10x falten, zu einem Laib formen und in die gefettete und bemehlte Lily geben. Mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Mit Deckel in den kalten Ofen stellen und ca. 60 Minuten bei 240 Grad backen (Ober-und Unterhitze). Danach den Deckel abnehmen und weitere 5-10 Minuten bis zur gewünschten Bräune weiter backen.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!