

Allerbeste Brot

Zaubermeister Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

260 g Wasser
10 g Hefe
200 g Weizenmehl
50 g Dinkelmehl
100 g Roggenmehl
25 g Weizenmehl
1/2 TL Zucker
1 1/2 TL Salz

Wasser und Hefe in den Thermomix geben und 2 Minuten/37 Grad/Stufe 2 auflösen.

Mehl und Salz hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Den Teigling in eine Glasschüssel füllen und mit dem Stretch-Fit abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit 8 gleichgroße Brötchen abstechen und einschlagen/schleifen und in Form bringen. Lege die Teiglinge in die Mini-Kuchenform/Brötchenform und bemehle die Teiglinge leicht mit Mehl aus dem Streufix und ritze mit einem scharfen Messer ein Muster ein.

In den kalten Backofen geben und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze/Rost/mittlerer Einschub ca. 40 Minuten backen.

Guten Appetit