

# Weizen- Quarkbrot

## Teig:

10 g frische Hefe  
250 ml lauwarmes Wasser  
100 g Magerquark oder Joghurt  
350 g Weizenmehl Typ 550 oder  
Dinkelmehl Typ 630  
150 g Roggenmehl Typ 1150  
2 TL Salz  
1 TL Zucker oder Rübensirup  
2 TL Roggen-Sauerteig-Extrakt (z.B.  
vom dm)  
2 EL milden Essig



## Zubereitung:

Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen (Thermomix: 3 Min./37°C/Stufe 2). Restliche Zutaten zugeben und mit einer Küchenmaschine gründlich verkneten. (Thermomix: 4 Min./Knetstufe). Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1,5 h. gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Teigunterlage dehnen, falten und rundwirken und in den bemehlten Ofenmeister legen.

Mit Mehl bestäuben oder mit Saaten bestreuen und mehrmals mit einem Messer flach einschneiden. Mit Deckel auf der untersten Schiene des Backofens (Rost) bei 230 °C Ober- /Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Das Brot ist fertig wenn es beim Draufklopfen mit einem Messergriff hohl klingt.

Wer eine kräftigere Kruste mag, nimmt den Deckel ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit ab.

**Verwendete Produkte:** Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Ofenmeister

*Sevi*

**bäckt und köchelt**

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm  
Tel.: 0176/99267100

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN