

## Bauernbrot aus dem Zauberkasten

### Zutaten:

Altbrot-Quellstück:

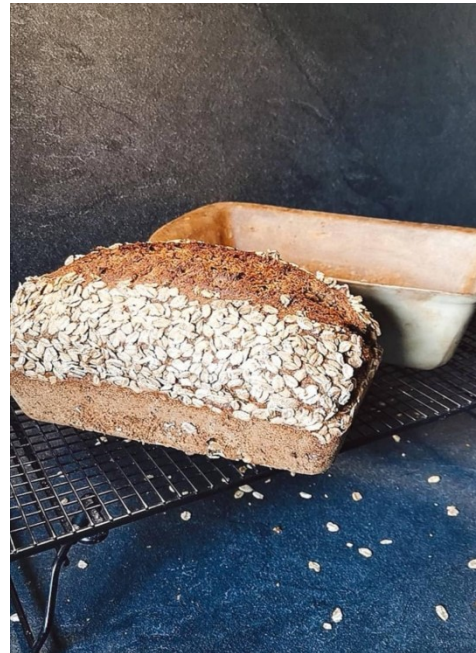
50 g Altbrot, geröstet und fein gemahlen  
100 g kochendes Wasser

Altbrot und Wasser mischen und abgedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

Altbrot-Quellstück

180 g Weizenmehl 550  
100 g Hartweizenmehl  
110 g Roggenvollkornmehl  
150 g Wasser  
150 g Milch  
4 g frische Hefe  
5 g flüssiges Gerstenmalz inaktiv  
10 g Salz  
14 g Olivenöl



### Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten. (Thermomix: 5 Min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach der Gehzeit den klebrigen Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den bemehlten Zauberkasten legen. Abgedeckt gehen lassen, bis der Backofen auf 240°C (Ober-/Unterhitze) Temperatur ist und in ca. 45-50 Min. fertigbacken. Backofentemperatur dabei auf 210 °C zurückdrehen.

**Verwendete Produkte:** Zauberkasten plus, Edelstahl-Streufix, Teigunterlage, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN