

Roggenmischbrot aus dem Zauberkasten

Zutaten:

450 ml Wasser
5 g Hefe
55 g BÖCKER Reinzucht-Sauerteig
1 TL Rübenkraut
350 Roggenmehl Typ 1150
150 g Weizenmehl Typ 550
10 g Salz



Zubereitung:

Hefe, Wasser, BÖCKER Reinzucht-Sauerteig und Rübenkraut verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl und Salz zufügen und verkneten (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 90 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den klebrigen Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben, dehnen, falten, rund- und langwirken.

In den bemehlten Zauberkasten plus setzen und abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 260°C Temperatur aufgeheizt ist. Das Brot einschneiden und in den Backofen einschießen, dabei die Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen und in 50 Min. Sichtkontakt fertig backen.

Direkt aus dem Stein auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Zauberkasten plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN