

Mischbrot

Zutaten:

Weizen-Sauerteig:

- 18 g Anstellgut (=ASG) aus dem Kühlschrank
- 180 g Weizenmehl (Type1050)
- 180 g Wasser (ca. 37°C)

Anstellgut aus dem Kühlschrank mit Mehl und Wasser in einem sauberen Gefäß mischen und verschließen. 10-14 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) abgedeckt reifen lassen. Dabei wölbt sich der Sauerteig konvex nach oben. Der Sauerteig ist reif, wenn die Aufwölbung gerade dabei ist, ganz schwach einzufallen.



- 360g Weizen-Sauerteig
- 400g Wasser
- 450g Weizenmehl T550
- 225g Weizenvollkornmehl
- 75g Roggenvollkornmehl
- 18g Salz
- 10g Backmalz (oder Honig)

Zubereitung:

Sauerteig und Wasser in den Mixtopf geben, 20 Sek. / St. 5 mit Linkslauf verrühren. Anschließend alle restlichen Zutaten hinzufügen und 15 Sek./ St.5 mit Linkslauf verrühren und im Anschluss 4 Min. kneten. Teig umfüllen, 3 Stunden gehen lassen. Nach 10, 20, 30, 60 und 120 Minuten falten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mehrmals falten, rundwirken, formen und mit Schluss nach oben im Gärkorb platzieren. 1 bis 2 Stunden gehen lassen, auf den Zauberstein stürzen, einschneiden und direkt in den auf 240°C vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 30ml Wasser in den Ofen „spritzen“. Nach 10 Min. Backzeit Temperatur auf 200°C runterstellen und ca. 40 - 45 Min. fertigbacken.



Julia Braun
Thermomix•Gruppenleitung

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

Tel.: 0151 40470922
mail: braun2211@hotmail.com



t.me/juliaskochstudiokirchberg
fb.me/juliaskochstudio
julias.kochstudio.kirchberg
www.pamperedchef.eu/Juliashobby