



Ruck Zuck Brot

im kleinen Zaubermeister

Das brauchst du dafür:

- ½ Würfel Hefe
- 250 ml Wasser lauwarm
- 350 g Dinkelmehl (1050)
- 150 g Roggenmehl (1150)
- 100 g Joghurt
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 3 EL Sanfte Traube

So wird's gemacht:

- Hefe mit 250 ml Wasser im TM 37 °C | 3 Min. | Stufe 1 verrühren.
- Restliche Zutaten zugeben und 5 Min. | Knetstufe
- Teig in die mittleren Edelstahlschüssel geben und abgedeckt **ca. 60 Minuten** gehen lassen.
- Aus dem Teig einen Laib formen und diesen immer wieder von außen nach innen falten, so entsteht im Teig Spannung.
- Den kleinen Zaubermeister einfetten und den Boden mit Mehl ausstreuen.
- Laib hineinlegen, mit Mehl bestreuen und nach Belieben einschneiden.
- Das Brot in den kalten Backofen geben und bei **250 °C Ober-/Unterhitze 65 Minuten** backen.
- Anschließend das gebackene Brot auf das Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.