Mischbrot Dreierlei

Ofenmeister

Das brauchst du dafür:

- 285 g kaltes Wasser
- 200 g Weizenmehl 550
- 200 g Dinkel-Ruchmehl
- 100 g Roggenmehl 1150
- 175 g Quark
- 50 g Lievito Madre
- 3 g Frischhefe
- Oder insgesamt 10 g frische Hefe

Spätere Zugabe

- 15 g Omas Butteröl
- 12 g Salz

So wird´s gemacht:

- Alle Zutaten – außer Öl und Salz – in den Mixtopf geben und 20 Sek. I Stufe 2 mischen und anschließend 30 Min. quellen lassen.
- Salz dazugeben und auf Teigstufe I 3 Min. kneten. Nach 1 Min. Kneten das Öl über die Deckelöffnung hinzugeben.
- Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, einmal rundherum falten und abgedeckt bei Raumtemperatur 5 - 6 Stunden gehen lassen. Nach 60 min und 120 Min. jeweils einmal dehen und falten.
- Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und langwirken. Mit dem Schluss nach oben in ein bemehltes Gärkörbchen geben. Bei Raumtemperatur **60- 90 Min**. gehen lassen.
- Rechtzeitig den Backofen auf **250 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
- Den Teigling aus dem Gärkörbchen in den Ofenmeister stürzen, einschneiden und in den Ofen geben- Ohne Deckel!!
- 10 Min. backen und anschließend die Temperatur auf **200 °C reduzieren**. Weitere **35 – 40 Min.** backen .

Christine Mendl
selbständige Pampered Chef Beraterin
Am Sturz 8, 91785 Pleinfeld
01773929110
www.tinesfoodpassion.de
mendl.christine@outlook.de