



Römerbrot

auf dem Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

- 490 g kaltes Wasser
- 340 g Weizenmehl Vollkorn
- 260 g Roggenmehl 1150
- 12 g frische Hefe
- 12 g Salz

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten 10 Min. auf langsamer Knetstufe vermischen, dann 3 Min. auf schnellerer Stufe kneten.
- Den Teig in die mittlere Edelstahlrührschüssel abgedeckt 70 – 80 Min. bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage rundwirken und mit dem Schluss nach unten in eine bemehltes Gärkörbchen 50 – 60 Min. abgedeckt (Tuch) bei Raumtemperatur gehen lassen.
- Den Backofen rechtzeitig mit dem Zauberstein plus auf **250 °C Ober – /Unterhitze** vorheizen.
- Den vorgeheizten Zauberstein plus aus dem Backofen auf das Kuchengitter stellen und den Teigling sanft aus dem Gärkörbchen auf den heißen Stein stürzen, wer mag den Teigling einschneiden und wieder in den Backofen geben.
- Die Temperatur sofort auf 220°C senken und 50 Min. backen.
- Anschließend das Brot auf das Kuchengitter legen gut abkühlen lassen.