



# Zwillingsbrot ohne Gehzeit

im Grundset

## Das brauchst du dafür:

- 20 g frische Hefe
- 500 ml Buttermilch
- 500 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 200 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Meersalz
- 1 TL Agavendicksaft

## So wird's gemacht:

- Buttermilch und Hefe im TM 3 Min. | 37 °C | Stufe 2 erwärmen.
- Alle restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 3 Min. | Teigstufe kneten.
- Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben und in 2 gleich große Teile abtrennen.
- Jede Teighälfte mehrmals falten und rundschleifen und mit den Schluss nach unten in die gefettete und leicht bemehlte Ofenhexe legen.
- Die Brotlaibe mit dem Streufix bemehlen und ein Muster einritzen.
- Mit dem Zauberstein abdecken und in den **kalten Backofen bei 230 °C Ober - /Unterhitze für 45 Min. backen.**
- Danach den Zauberstein herunternehmen und weitere **10 Min. bräunen.** ( Augenmaß)
- Auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen .