# Weizenmischbrot

Ein tolles Landbrot ohne Schnick Schnack

**Zutaten:**
**185g Roggenmehl**
**300g Weizenmehl Typ 1050**
**13g Salz**
**1TL Essig oder 15g Sauerteig ASG**
**½ TL Zucker**
**20g Zuckerrübensirup**
**15g frische Hefe**
**300ml lau warmes Wasser**
**Brotgewürz nach Geschmack**

**So funktioniert es!**
Mehle und Brotgewürz in der Rührschüssel, miteinander mischen.
In einer Kuhle in der Mitte Sirup, Zucker, klein gebröckelte frische Hefe und das Wasser geben.
Mit einem Kochlöffel die Hefe, mit etwas Mehl vom Rand der Kuhle vermischen, so dass ein flüssiger Teig entsteht.
1 Std quellen lassen (Autolyse)
**Tipp: Der Autolyse Teig sorgt für ein besseres Aroma und eine tolle Kruste außerdem verbessert er das Volumen.**
Nach der Quellzeit das Salz zufügen und den Teig 6 Minuten mit der Küchenmaschine kneten.
Den Teig in der Rührschüssel 20 Minuten ruhen lassen.
Den Teig noch mal mit der Küchenmaschine kräftig durchkneten und wieder abgedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen.

www.witt-pc.de

**So geht es weiter!**
Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche geben und 2 -3x falten.
Den Teig zu einem Laib formen und mit dem Schluss nach ober in ein gut bemehlen Gärkörbchen geben.
35 – 40 Minuten mit einem Tuch abgedeckt gehen lassen.

**So geht es weiter!**
Den Backofen auf 240C vorheizen.
Das Brot aus dem Gärkörbchen in den leicht bemehlten Ofenmeister stürzen.
Der Schluss ist jetzt unten.
Das Brot, quer zum Laib 3 – 4x einschneiden
Mit Deckel in den Ofen stellen und für 50 Minuten mit Umluft backen.
Nach 30 Minuten die Temperatur auf 220C senken.
Das fertige Brot zum aus kühlen auf ein Kuchengitter setzen und sofort mit Wasser abstreichen.

**Guten Appetit!**

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481