Helles Mischbrot
Alpen Sonne

Zutaten:
220g Weizenmehl Typ 550
30g Weizenmehl Typ 1050
60g Dinkelmehl Typ 630
130g Roggenmehl Typ 1370 / oder 1150
4g Zucker
4g frische Hefe
270g Hefewasser
12g Salz
1 TL Fenchel gemahlen
Wenn ohne Hefewasser gebacken wird die Hefe auf 16g erhöhen

So funktioniert es!
Alle Zutaten zu einem weichen, leicht klebrigen Teig kneten.
2 Minuten langsam und mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe
Den Teig etwas bemehlen und abgedeckt gehen lassen.
Bei Verwendung von Hefewasser 2 - 4 Std
Bei Hefe 1 – 2 Std
Wenn sich der Teig mehr als verdoppelt hat, den Teig auf bemehlter Fläche mehrmals Falten.
Der Teig bekommt mit jedem Falten mehr Spannung.
Es sollte mindestens 6 – 10x gefaltet werden.

Backen ohne vorheizen!
Den Teig für den kleinen Zaubermeister formen und etwas bemehlt in der Zaubermeister legen
Mit scharfen Messer nach Belieben einschneiden
Mit Deckel in den kalten Backofen geben und für 50 - 55 Minuten bei 230C Umluft backen

www.witt-pc.de

Guten Appetit!

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