

Mischbrot

Ein gelungener Versuch! Offen geschoben auf dem vorgeheizten Pizzastein gebacken.

220g Roggenmehl
250g Weizenmehl, Typ 1050
30g ASG
13g Hefe
2EL Zuckerrübensirup
13g Salz
3 EL Kartoffelflocken
295g Wasser



So funktioniert es!

Mehle mischen, in die Mitte des Mehls eine Mulde machen und da hinein, geben wir alle Zutaten. In dem Wasser, mit etwas Mehl vom Muldenrand lösen wir die Hefe und es entsteht dabei ein flüssiger Brei.

So 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe anspringt.

Jetzt alles zu einem leicht klebenden Stein verkneten und diesen abgedeckt 1 - 2 Std. gehen lassen.

Diese Ruhezeit kann auch länger sein.

So geht es weiter!

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch mal etwas kneten und für das gut bemehlte Gärkorbchen formen.

Mit dem Schluss nach oben einlegen und mit einem Tuch abdecken.

Nach ca. 1 Std. hat sich der Teigling im Gärkorb verdoppelt.

Ofen und Stein auf 240C vorheizen!

Aus dem Gärkorb den Teig vorsichtig auf den heißen Stein stürzen und etwas einschneiden. Kräftig mit Wasser aus der Sprühflasche besprühen.

Im 240C heißen Ofen ca. 5 - 10 Minuten backen.

Die Temperatur auf 190 - 200 senken und in 40 - 50 Minuten fertig backen.

Guten Appetit!