

Super schnelles Mischbrot

Mit Frischkäse

Zutaten

170g Roggenmehl, Typ 1370 oder 1150

300g Weizenmehl, Typ 1050

17g Hefe

13g Salz

20g Zuckerrübensirup

100g Frischkäse Joghurt oder Natur

195g Wasser



So funktioniert es!

Mehle, in der Rührschüssel miteinander vermischen.

In das Mehl eine Mulde machen und da hinein die Hefe bröseln.

Sirup, Wasser und Frischkäse dazu geben und mit etwas Mehl, vom Rand der Mulde, die Hefe auflösen, sodass ein zähflüssiger Mehlbrei entsteht.

Salz dazu geben

Wer etwas mehr Zeit aufbringen möchte diesen Brei stehen lassen bis die Hefe anspringt und kleine Blasen wirft (20 Min.)

Teig kneten!

Mit der Küchenmaschine, in ca. 4 Minuten, alles zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig kurz von Hand kneten und zu einem Laib, für den kleinen Zaubermeister, formen.

Den Teigling in den Topf geben und in der Mitte des Teiges, über die gesamte lange Seite, einen, ca. 3cm tiefen Graben in den Teig drücken.

Einschneiden und für die Optik etwas bemehlen

Der Backofen wird nicht vorgeheizt!

Den kleinen Zaubermeister, mit Deckel im unteren Teil des Backofens, auf dem Rost, in den kalten Backofen stellen.

240C Umluft (es geht auch mit O/U Hitze) einstellen und für ca. 50 – 60 Minuten backen, je nach gewünschter Bräune.

Mein Tipp:

Ein schnelles Brot ist ok, aber es wird deutlich besser und auch aromatischer, wenn man sich viel mehr Zeit für den Teig nimmt.

Dann kann weniger Hefe genommen werden, es schmeckt viel besser und ist auch verträglicher

Und hält auch länger frisch.

Guten Appetit!