



- ♥ 240 g Wasser
- ♥ ¼ Würfel Germ (10 g)
- ♥ 350 g Weizenmehl Type 550
- ♥ 150 g Roggenmehl Type 1150
- ♥ 100 g Naturjoghurt
- ♥ 2 TL Salz
- ♥ 1 TL Honig
- ♥ 1 TL Backmalz (zur Not weglassen, wenn du keins hast)
- ♥ 2 EL Balsamico, hell
- ♥ Öl zum Einfetten

1. Wasser und Germ in den Mixtopf geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 erwärmen. In dieser Zeit eine Schüssel mit Mehl bestäuben.
2. Weizenmehl, Roggenmehl, Joghurt, Salz, Honig, Backmalz und Balsamico in den Mixtopf zugeben und 4 Min./ Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.
3. Teig in die vorbereitete Schüssel umfüllen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 1½ Stunden gehen lassen.
4. Ofenmeister gut einfetten
5. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, mehrmals zusammenfalten und zu einem Brotlaib formen.
6. Brotlaib in den vorbereiteten Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und einschneiden.
7. Auf unterster Schiene ohne vorheizen ca. 50-60 Minuten bei 230 ° Ober- und Unterhitze backen.
8. Für den kleinen Zaubermeister halbe Menge und Backzeit auf 35-45 Minuten reduzieren

Tipp:

Du kannst das Brot schon am Vorabend vorbereiten, über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und in der Früh frisch backen. Dann den Germ auf die Hälfte reduzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥