

Brotdackform emailliert 30cm



Art.-Nr. 661639



STÄDTER®

## Weizenmischbrot

FÜR EINE BROTDACKFORM 30 CM | ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN. | TEIGRUHEZEIT CA. 50 MIN |  
BACKZEIT: CA. 45 MIN.

**Zutaten:** 30 g Hefe, 100 ml Wasser, 260 g Roggenmehl Type 1150, 520 g Weizenmehl Type 550, 110 g Sauerteig, 410 ml Wasser, 2 TL Salz, 1,5 EL Zuckerrübensirup

### Zubereitung:

Hefe und Wasser mischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben und dann zusammen mit dem Hefeanfang ca. 8 Minuten auf niedriger Stufe der Küchenmaschine kneten. Den Teig ca. 15 Minuten gehen lassen. Anschließend ein längliches Brot formen und ringsherum in Mehl wälzen. Die Form mit einem hochwertigen Öl einfetten und direkt danach den Teig mit dem Teigschluss nach oben in die Form geben. Nochmals wie angegeben an einem warmen Ort ruhen lassen und anschließend bei 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) ca. 45 Min backen. Danach lauwarm entformen und auf einem Abkühlgitter komplett auskühlen lassen.

### Bitte beachten:

Die Form muss eingebacken werden, d.h. bei den ersten drei Backvorgängen sollte der Teig gut bemehlt werden, bevor er in die Form eingesetzt wird.

