

Weizen - Mischbrot 60/40

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN SAUERTEIG

135	Gramm	Roggenmehl
108	Gramm	Warmes Wasser
40	Gramm	Sauerteigansatz

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200	Gramm	Wasser
280	Gramm	Sauerteig (den Rest im Kühlschrank aufbewahren Für das nächste Brot) 60 g Roggenmehl
200	Gramm	Weizenmehl 1050 oder 405 (für ein lockeres Brot)
100	Gramm	Dinkelmehl
20	Gramm	Frischhefe oder
1	Pack.	Trockenhefe
2	gestr. TL	Salz
1	Prise	Brotgewürz

Anleitung:

Zutaten für den Sauerteig gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen. Für den Teig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.