

Bauernbrot aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“ von Pamperedchef



Rezeptidee nach Ingrid Steinkuhle

Zutaten

Bauernbrot kräftig für die Lilly

- 300 Gramm Dinkelmehl Typ 1050
- 70 Gramm Roggenvollkornmehl
- 45 Gramm Sauerteig trocken
- 1 Teelöffel Backmalz
- 1,5 Teelöffel Salz
- 15 Gramm Hefe
- 1 Esslöffel Essig
- 230 Gramm Wasser

Zubereitung

- Wasser **und Hefe 2 Min. / 37 Grad / St. 1**

Restliche Zutaten zugeben

6 Min. / Teigstufe rühren

Teig mehrfach falten, in eine Kugel formen, dann die Kugel in die gefettete Lilly geben und den Teig mehrfach einschneiden. Da sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Ich streue noch ganz gerne etwas Mehl drüber. Deckel drauf und den Teig mindestens eine Stunde gehen lassen. Durch den Vollkornanteil geht der Teig nicht so schnell auf.

Den Backofen auf **230 Grad O/U/Rost/unterstes Einschubfach** vorheizen und ca. **1 Std.** mit Deckel backen.