



# Friss dich dumm Brot



## Zutaten:

- 520 g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 400 g Weizenmehl, 550
- 100 g Dinkelmehl, 630
- 200 g Roggenmehl, 1150
- 50 g Weizenmehl, 1050
- 1 gestrichene Teelöffel Zucker
- 3 gestrichene Teelöffel Salz

## Zubereitung:

- Wasser und Hefe in den  geben 3 min/37°/Stufe2
- restliche Zutaten hinzugeben 4 min/ 
- in eine bemehlte Schüssel füllen, 1 Std. abgedeckt ruhen lassen
- Teig ca. 10 x falten und zu einem Laib formen und in den gefetteten (Rapsöl) Ofenmeister legen. Ritze mit einem scharfen Messer noch ein Muster in den Teigling ein und bestäube es mit Mehl aus dem Streuifix
- In den kalten Backofen geben bei 230°/Ober/-Unterhitze ca. 60 Minuten mit aufgelegtem Deckel backen.

Liebe Grüße Martina Ziehl

Fachberatung für **Pampered Chef**

Bei Interesse schauen Sie sich [meine zahlreichen Videos auf YouTube](#) an oder besuchen meine Facebook Gruppe "[Zauberhafte Leckereien mit Martina Ziehl](#)" "

Gerne können Sie auch in meinen Onlineshops - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/willkommen/>