

BacksaatenBrot (Eigenkreation)

250 g Wasser, 250 g Dunkelbier, $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe alles 3 Minuten, 37° C und Stufe 2 vermengen

350 g Weizenmehl 1050, 300 g Roggenmehl 1150, 100 g Backsaaten, 1 TL Backmalz, 2 TL Trockensauer, 2-3 TL Salz (je nach Geschmack)

alles in den Thermomix geben und 5 Minuten auf Teigknetstufe kneten lassen

*sehr klebrig - aber mit geölten Händen und mit Öl auf der Arbeitsfläche klappt's, den Teig zu falten und 2 kleine runde Laibe in den gefetteten Zaubermeister oder Römertopf zu legen
- mit Mehl bestäuben und einschneiden.*

$\frac{1}{2}$ Stunde mit Deckel ruhen lassen - dann in den kalten Backofen - 240° C einstellen und für 1 Stunde backen lassen (natürlich mit Deckel)

Herausholen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen



Annes Glanzstücke
Selbstgemacht und wunderbar