

## Roggenmischbrot

*750 g runder Zaubermeister (~1100 g gr. Zaubermeister)*

*200 g (300 g ) Roggenmehl 1150, 300 g (450 g ) Weizenmehl 550,  
2TL (2,5) Trockensauerteig, 2 TL Salz, 350 g (525 g ) Wasser, 10 g  
(15 g )Hefe*

*Wasser und Hefe in den Thermomix für 2 Minuten 37° C Stufe 2  
verrühren*

*alle anderen Zutaten dazugeben und für 5 Minuten verkneten*

*4 - 5 x falten und dann zu einem runden Laib formen -  
in den eingefetteten runden Zaubermeister (oder großen  
Zaubermeister) legen - mit Mehl bestäuben und einschneiden - Deckel  
drauf*

*10 Minuten ruhen lassen - dann in den kalten Backofen stellen -  
230° C Ober-/Unterhitze unterste Stufe auf einem Rost für 60  
Minuten mit Deckel backen.*

*Guten Appetit*