Mischbrot



Zutaten

Zutaten für ein normales Brot:

- (Mehlverhältnis 50/50)

Sauerteig:

- 100 g Roggenmehl Type 997
- 10 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)
- 80 g warmes Wasser

Teig:

- 180 g Sauerteig
- 150 g Roggenmehl Type 997
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Weizenmehl Type 1050
- 220 g Wasser
- 15 g Hefe
- 9 g Salz

Hinweis:

- Die Maße sind alles circa Werte.

- Die Festigkeit des Teiges ist am Anfang mittelfest, wird aber zum Schluss geschmeidiger.

Zubereitung

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