Weizenmischbrot

(Mehlverhältnis 60/40)



Zutaten

Zutaten für ein normales Brot:

Sauerteig:

- 135 g Roggenmehl
- 108 g warmes Wasser
- 40 g Sauerteigansatz

Teig:

- 200 g Wasser
- 280 g Sauerteig (den Rest im Kühlschrank aufbewahren für das nächste Brot)
- 60 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl 1050 oder 405 (für ein lockeres Brot)
- 100 g Dinkelmehl
- 20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 gestrichener Teelöffel Salz
- 1 Prise Brotgewürz

Hinweis:

- Die Maße sind alles circa Werte.
- Die Festigkeit des Teiges ist ziemlich weich.

Zubereitung

1. Zutaten für den Sauerteig gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

2. Für den Teig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Das Wasser zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.