



# ROGGENMISCHBROT

## Zutaten

200 g Roggenkörner oder Roggenvollkornmehl

460 g Wasser, lauwarm

1/2 Würfel Hefe

1 TL Zucker

550 g Dinkelmehl

3 TL Salz

2 EL Sauerteigpulver



## Nützliches Zubehör

**Ofenmeister**  
**Kuchengitter**

**Ofenhandschuhe**  
**StreuFix**  
**Teigunterlage**

## Zubereitung

1. Die Roggenkörner fein mahlen (45 Sek./St. 10).  
Bei Roggenvollkornmehl entfällt dieser Schritt.
  2. Die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser auflösen (2 Min./37 °C/St. 2).  
Die trockenen Zutaten miteinander vermischen.
  3. Alles zusammengeben und fünf Minuten zu einem glatten Teig kneten (5 Min./Knetstufe).
  4. Die Teigunterlage mit dem StreuFix leicht bemehlen und den Teig darauf geben. Den Teig mehrmals ziehen und falten, so dass daraus ein kompakter Laib wird.
  5. Den Laib etwas mit Mehl bestreuen und in den geschlossenen Ofenmeister geben.  
Nach 10 Minuten den Laib mit einem scharfen Messer einritzen und den Ofenmeister auf die unterste Schiene in den kalten Backofen geben.  
Bei 230 °C ca. 45 bis 60 Minuten backen.
  6. Das Brot aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.  
Anscheiden und servieren.
- Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.  
Ihr könnt das Rezept aber auch mit anderen Küchenhelfern zubereiten oder auf die gute alte traditionelle Art :-)

