

## REZEPT-SAMMLUNG

# Krosses Weizenmischbrot

## Zutaten für 1 Brot:

650g Weizenmehl, Typ 405  
350g Weizenmehl, Typ 1050, dunkel  
1 Würfel Hefe (Alternativ 2 Beutel Trockenhefe)  
1 EL Salz  
650ml Wasser  
etwas Mehl zum Bestäuben

## Zubereitung:

Beide Mehlsorten sowie das Salz in einer ausreichend großen Schüssel ordentlich vermengen, in der Mitte eine Mulde bilden und die Hefe hineinbröckeln. Ca. 500ml lauwarmes Wasser über die Hefe in die Mulde gießen, Hefe durch rühren auflösen und anschließend kräftig kneten.

Bei der Verwendung von Trockenhefe diese in den 500ml lauwarmem Wasser auflösen und aufgelöst in die Mulde gießen und entsprechend fortfahren.

Die restlichen 150ml lauwarmem Wasser nach Notwendigkeit nach und nach zugeben. Der Teig darf nicht kleben, ansonsten ist zuviel Wasser im Teig. In diesem Fall sich mit wenig Mehl an einen klebefreien Teig herantasten. Den Teig so lange kneten bis er geschmeidig ist. Nun 1 Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte sich in dieser Zeit auf das doppelte Volumen vergrößert haben.

Nach dem Gehen den Teig zu einem Laib formen, nach belieben einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Den Ofen auf 225°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Wenn der Ofen die benötigte Temperatur erreicht hat, den Laib auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Ofen geben und eine halbe Tasse Wasser auf den Boden des Ofens gießen und die Tür zügig schließen. !!!ACHTUNG: Verbrühungsgefahr durch Wasserdampf!!!

Das Brot 30 Minuten bei 225°C backen, dann die Temperatur auf 175°C senken und für weitere 30 Minuten backen.

# **REZEPT-SAMMLUNG**

Arbeitszeit: 30 Minuten  
Ruhezeit: ca. 1 Stunde