

ROGGENMISCHBROT

Zutaten (für ca. 1,3 kg Brot)

- 400g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 550)
 - 400g Roggenmehl (Type 1150)
 - 2 TL Sauerteig-Extrakt
 - 2 TL Salz
 - 2 Päckchen Trockenhefe
ODER 1 Päckchen frische Hefe
 - 1 EL milder Essig
 - ca. 600 ml lauwarmes Wasser
- (für den kleinen Zaubermeister die Menge in etwa halbieren; Backzeit: ca. 55 Min.)



Zubereitung

1. Mehle, Sauerteigextrakt, Hefe und Salz in einer großen Schüssel (z.B. in der **großen Nixe**) mischen.
2. Wasser und Essig angießen und das Ganze gründlich vermischen.
3. Den fertigen Teig mindestens 3 Minuten gut verkneten.
4. Den Teig in der **großen Nixe** mit Deckel eine Stunde gehen lassen.
5. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen (mit dem Rost auf der untersten Schiene).
6. Die **Teigunterlage** mit dem **Streufix** bemehlen, den Teig darauf geben und nach mehrmaligem Falten den Teig zu einem Laib formen.
7. Den Laib mit dem **Streufix** rundum bemehlen und in den leicht eingefetteten (auch den Deckel) **Ofenmeister** legen.
8. Den Teig im **Ofenmeister** nochmals 10 Minuten mit Deckel gehen lassen.
9. Mit einem scharfen Messer (z.B. **Santoku-Messer**) die Oberfläche des Brotlaibs mehrmals ca. 0,5 cm tief einschneiden.
10. Das Brot mit geschlossenem Deckel ca. 65 Minuten backen.
11. Bei Bedarf – falls die Kruste nicht knusprig genug sein sollte – die letzten 5 Minuten ohne Deckel backen.
12. Mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** den **Ofenmeister** aus dem Ofen nehmen, auf das **Kuchengitter** stellen und ohne Deckel kurz abkühlen lassen.
13. Dann das Brot auf das **Kuchengitter** stürzen und fertig auskühlen lassen (mit dem **Brotmesser** lässt sich auch warmes Brot sehr gut schneiden).

Backzeit: ca. 65 Minuten
230°C Ober-/Unterhitze
auf der untersten Schiene (Rost)

Tipp: Wenn man mit dem Messerrücken auf das Brot klopft und es dumpf/hohl klingt, ist das Brot fertig!