

Einfaches Mischbrot

ca. 1 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brotteig:

250 g Roggenmehl
250 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Sauerteig
getrocknet mit Germ
10 g Salz
1 KL Kümmel gemahlen
380 ml lauwarmes Wasser (25 Grad)

1 Brotteig:

Die Mehle in eine Rührschüssel sieben und die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Mit der Küchenmaschine (Knethaken) zuerst auf kleiner Stufe zu einem glatten Teig verkneten, dann auf etwas höherer Stufe 4 Min. kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 50 Min. gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen. länglich zu einem Wecken rollen und so durch das Mehl rollen, dass an der Oberfläche etwas Mehl anhaftet. Ein Blech leicht befetten und auf der Fläche bemehlen, wo der Wecken hinkommt. Den Wecken mit dem Schluss nach unten auf das Backblech geben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Min. gehen lassen.

3 Ein flaches Gefäß mit 200 ml Wasser auf den Backrohrboden stellen. Das Backrohr auf 240 Grad gut vorheizen.

Das Blech in die untere Hälfte des gut vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Beim Öffnen des Rohres entweicht heißer Dampf.

Ober-/Unterhitze 240 °C
Heißluft 220 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten



- 4 Das Gefäß mit dem Wasser entfernen. Das Brot vom Blech nehmen und am Rost fertig backen. Die letzten 10 Min. der Backzeit mit offenem Zug fertig backen. Dazu einen Kaffeelöffel in die Backrohtür stecken.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

- 5 Das Brot auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Wenn das Brot auf einem Kuchengitter erkaltet, kann die Hitze gut abströmen und die Kruste wird nicht weich.

