

# Mischbrot

## Zutaten:

### Weizen-Sauerteig:

18 g Anstellgut (=ASG) aus dem Kühlschrank

180 g Weizenmehl (Type1050)

180 g Wasser (ca. 37°C)

Anstellgut aus dem Kühlschrank mit Mehl und Wasser in einem sauberen Gefäß mischen und verschließen. 10-14 Stunden bei Raumtemperatur (20-22°C) abgedeckt reifen lassen. Dabei wölbt sich der Sauerteig konvex nach oben. Der Sauerteig ist reif, wenn die Aufwölbung gerade dabei ist, ganz schwach einzufallen.



360g	Weizen-Sauerteig
400g	Wasser
450g	Weizenmehl T550
225g	Weizenvollkornmehl
75g	Roggenvollkornmehl
18g	Salz
10g	Backmalz (oder Honig)

## Zubereitung:

Sauerteig und Wasser in den Mixtopf geben, 20 Sek. / St. 5 mit Linkslauf verrühren. Anschließend alle restlichen Zutaten hinzufügen und 15 Sek./ St.5 mit Linkslauf verrühren und im Anschluss 4 Min. kneten. Teig umfüllen, 3 Stunden gehen lassen. Nach 10, 20, 30, 60 und 120 Minuten falten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mehrmals falten, rundwirken, formen und mit Schluss nach oben im Gärkorb platzieren. 1 bis 2 Stunden gehen lassen, auf den Zauberstein stürzen, einschneiden und direkt in den auf 240°C vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 30ml Wasser in den Ofen „spritzen“. Nach 10 Min. Backzeit Temperatur auf 200°C runterstellen und ca. 40 - 45 Min. fertigbacken.



Julia Braun  
Thermomix® Gruppenleitung

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

Tel.: 0151 40470922  
mail: braun2211@hotmail.com



t.me/juliaskochstudiokirchberg  
fb.me/juliaskochstudio  
julias.kochstudio.kirchberg  
www.pamperedchef.eu/Julias hobby