

## Italienisches Landbrot nach Martina Ziehl (10 Stunden Ruhezeit)



### Zutaten:

400 g Wasser

10 g frische Hefe

2 TL Salz

410 g Weizenmehl 550

45 g Dinkelmehl 630

45 g Roggenmehl 1150

### Zubereitung:

Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/Stufe 3 die Hefe auslösen.

Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigknetstufe im TM

kneten lassen.

Den Teigling in eine große Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie über die ein Geschirrhandtuch gelegt wird für 10 Stunden ruhen lassen.

Nach den 10 Ruhestunden, den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und ein paar Mal falten und strecken.

In den gefetteten kleinen Zaubermeister „Lily“ (Rapsöl, Buttaris, Kokosfett) legen und ein Muster einritzen – Deckel auflegen und ab damit in den Backofen.

Dein Backofen ist vorgeheizt 230°/Ober-Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten. Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen kann ein anderes Ergebnis liefern als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pamperedchef – Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)