

## Schwäbisches-Mischbrot aus dem Ofenmeister von Pamperedchef



Abbildung 1 Schwäbisches Mischbrot aus dem Ofenmeister

Ich wollte mal wieder ein Brot ohne Weizenmehl backen und heraus kam dieses tolle Brot. Die Menge an Mehl ist genau richtig für ein schönes Brot aus dem [großen Zaubermeister](#).

### Zutaten:

- 1/2 Hefewürfel
- 750 Gramm Wasser
- 750 Gramm Dinkelmehl Typ 630
- 150 Gramm Dinkelmehl Typ 1050
- 100 Gramm Roggenmehl Typ 1150
- 20 g Salz (ich nahm 25 g)
- 1/2 TL Brotgewürz (optional)

### Zubereitung:

- Löst die Hefe mit dem Wasser im TM auf - 2 Minuten/37Grad/Stufe2
- Gebt nun die restlichen Zutaten hinzu und lasst den Teig auf der Knetstufe 3 Minuten kneten
- Gebt den Teigling nun in eine große eingölte Schüssel mit Deckel und lasst den Teigling 45 Minuten gehen.
- Nach dem ersten "gehen" wendet ihr den klebrigen Teig mit dem [Mix`N Scraper](#) von außen nach innen
- Nochmals 45 Minuten gehen lassen
- Danach legt ihr den Teigling in den eingefetteten (Rapsöl) [Zaubermeister](#) und ritzt ein Muster in den Teigling
- Deckel auflegen und in den kalten Backofen einschieben - 230 Grad/Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Einschub für ca. 60 Minuten. Bleibt auf Augenkontakt, denn jeder Backofen backt anders.

Martina Ziehl mit Pampered Chef