

Ayran-Brot

Brote



Zutaten:

- 250 g Ayran
- 170 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zuckerrüben Sirup
- 600 g Dinkelmehl, Typ 630
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Ayran, Zuckerrüben Sirup und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 vermischen.

Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte und bemehlte große Nixe füllen und abgedeckt für 1,5 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben, kneten und zu einem Brotleib falten.

Den Ofenmeister leicht einfetten und bemehlen.

Den Brotleib in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.

Deckel auflegen und in den kalten Backofen auf die unterste Einlegeschiene stellen.

Das Brot bei 230°C, Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen und dem Ofenmeister nehmen.

Alles auf das Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.