

# Dinkel-Weizen-Mischbrot

## Brote



- 500 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Salz
- 25 g Olivenöl von Edelschmaus
- 14 g frische Hefe
- 25 g Honig
- 1 TL brauner Zucker
- 440 g Wasser

Wasser, Zucker, Honig und Hefe in den Moxtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erhitzen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Min./Knetstufe zu einem Teig kneten.

Die besten Teige müssen wirklich gerade im Thermomix mindestens 5 Min. kneten.

Den Teig in die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Die Teigunterlage mit dem Streufix bemehlen, den Teig darauf geben und zu einem Brotlaib falten.

Den Ofenmeister leicht einölen und leicht bemehlen.

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

Deckel auflegen und in den kalten Backofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C, Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.