

# Dinkel- Weizenbrot

[Kleiner Zaubermeister](#)



- 300 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL. gestrichen Zucker
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 2 TL. gestrichen Salz

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min. bei 37°C auf Stufe 2 mischen.

Mehl und Salz zufügen und 5 Min. auf Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt für 90 Min. gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und ca. 10 mal Falten, bis ein schöner Leib entsteht.

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten [kleinen Zaubermeister](#) füllen, leicht bemehlen und den Deckel schließen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 50 bis 60 Min. backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Bei Bedarf noch mit Sesam, Haferflocken oder Chiasamen bestreuen...