

Hausbrot

Brote



- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 300 g Roggenmehl Typ 1150
- 1 Pck. Sauerteig
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Brotgewürz gemahlen
- 1 TL Salz
- 500 g Wasser
- 15 g Apfelessig

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Hefe, Brotgewürz, Salz, Wasser und Essig in den Mixtopf des Thermomix geben und 2,5 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt, für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und zu einem Teig formen.

In den leicht bemehlten [Ofenmeister](#) füllen und in den vorgeheizten Backofen, bei 200° C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 60 Min. backen.

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