

Helgoländer

Brote



- 320 g Weizenmehl Typ 550
- 200 g Dinkelmehl Typ 630
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Päckchen Sauerteig-Extrakt
- 1 TL Honig
- 2 TL Salz
- 350 g Wasser, lauwarm

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und 2 Stunde gehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mit bemehlten Händen Formen.

Den Teig in den leicht bemehlten [kleinen Zaubermeister](#) oder [kleinen Zaubermeister](#) geben.
Den Deckel auflegen.

Für eine schöne Kruste, das Brot etwas bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 60 Min. backen.

(Achtung: Es kann gut sein, dass der Deckel vom Brot angehoben wird)

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