

Knusperperle

Brote



- 260 g lauwarmes Wasser
- 15 g frische Hefe
- 10 g brauner Zucker
- 400 g Dinkelmehl 630
- 150 g Roggenmehl 1150
- 2 1/2 TL Salz
- 1 TL Backmalz
- 2 TL Roggensauerteigpulver
- 150 g Naturjoghurt 3,5% Fett

Hefe, Zucker und Wasser in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 1 mischen.

Restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe kneten. (Sollte der Teig noch zu klebrig sein, kneten Sie noch weitere 2-3 EL Mehl unter den Teig)

Die [Teigunterlage](#) leicht mit dem [Streufix](#) bemehlen und den Teig auf die [Teigunterlage](#) geben.

Teig flach drücken und falten, diesen Vorgang mehrfach wiederholen und schließlich einen runden Brotlaib formen.

Den Brotlaib in den leicht geälten [Ofenmeister](#) geben, mit einem scharfen Messer einschneiden und dem [Streufix](#) leicht bemehlen.

Das Brot bei 230°C, Ober- und Unterhitze, auf der unteren Einlegeschiene für 60 Min. backen.

Nach der Backzeit den Deckel des Ofenmeister mit den [Silikonhandschuhen](#) abnehmen und das Brot ca. weitere 5 Min. backen.

Den [Ofenmeister](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) abstellen.

Das Brot aus dem [Ofenmeister](#) kippen und ebenfalls auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.