

Lily-Krüstchen

Brote



- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Salz
- 10 g frische Hefe
- 250 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 1 TL Zucker

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 3 Min./37°C/Stufe 2 mischen.

Restlichen Zutaten hinzugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und verschlossen ca. 120 Min. gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten.

Den Teig in den leicht bemehlten [Kleinen Zaubermeister](#) legen und mit dem [Streufix](#) bemehlen.

Mit einem scharfen Messer die Oberfläche des Teiges einritzen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 230°C, Ober- und Unterhitze, auf dem Rost in der unteren Einlegeschiene für ca. 60 Min. backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und sofort aus dem [Kleinen Zaubermeister](#) nehmen.

Form und Brot auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.