

# Ofenmeister-Brot

## [Ofenmeister](#)



- 370 g Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 – 2 TL Bienenhonig
- 440 g Dinkelmehl, Typ 630
- 140 g Weizenmehl, Typ 1050
- 40 g Roggenmehl, Typ 1050
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Leinsamen, braun
- 20 g Sesam
- 15 g Salz, fein
- 2 TL Backmalz
- 100 g Buttermilch oder Bier

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

Die restlichen Zutaten dazu geben und 4 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte und bemehlte [große Nixe](#) füllen und verschlossen für 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben und ca. 10 mal falten und zu einem Leib formen. (Sollte der Teig zu klebrig sein, kann etwas Mehl nachgestreut werden)

Den Leib in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) geben.

Mit ein wenig Wasser benetzen und dieses leicht einmassieren.

Den Leib mit einem scharfen Messer einschneiden.

Den kalten [Ofenmeister](#) mit geschlossenem Deckel in den Backofen auf die untere Einlegeschiene stellen.

50 – 60 Min., bei 230°C, Ober- und Unterhitze backen.

Nach dem Backen kann der [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen genommen werden.

Wenn sich das Brot durch Schütteln von selbst aus dem [Ofenmeister](#) löst, ist es fertig.

Das Brot aus der Form nehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.