

Quarkbrot

Brote



- 1/2 frischer Hefewürfel
- 2 Tl Ahornsirup
- 250 g lauwarmes Wasser
- 350 g Weizenmehl Type 550
- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 100 g Magerquark
- 10 g Salz
- 2 EL dunklen Balsamico-Essig

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

Restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und abgedeckt für ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben, mit dem [Teigroller](#) länglich ausrollen und von der schmalen Seite her zu einer ovalen Form aufrollen. In den leicht geölte und bemehlten [kleinen Zaubermeister](#) legen und mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen. Die Oberfläche mit dem [Streufix](#) leicht bemehlen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober-Unterhitze aus der untersten Einlegeschiene ca. 1 Std. backen.

Nach dem Backen sofort aus dem [Zaubermeister](#) herausnehmen und beides auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.