

Zaubermeisterbrot

[Kleiner Zaubermeister](#)



- 180 g Wasser
- 10 g Hefe
- 20 g Honig
- 175 g Weizenmehl, Type 550
- 110 g Weizenmehl, Type 1050
- 10 g neutrales Öl
- 1 gestr. TL Salz

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

Restliche Zutaten zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten.

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

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben, ca. 10-mal falten und einen Leib formen.

Den Teig mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden.

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

Bas Brot mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 50 – 60 Min. backen.

(Ich habe es noch einmal 10 Min. ohne Deckel nachbacken lassen)

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen, aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.