

Roggenmischbrot aus dem Zaubermeister

20 g frische Hefe
350 ml lauwarmes Wasser

in eine Schüssel geben und verrühren.

Für Thermomix-Besitzer: 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen

300 g Weizenmehl Typ 550 oder 1050, alternativ Dinkelmehl Typ 630
200 g Roggenmehl Typ 997 oder Typ 1150
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 geh. TL Sauerteigpulver
1-2 EL Brotgewürz (je nach Geschmack)
1 TL Honig
1 geh. TL Backmalz (wenn vorhanden)

hinzufügen und mit der Küchenmaschine oder Handrührgerät (Knethaken) verkneten.

Für Thermomix-Besitzer: Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und **2 Min. Knetteigstufe** verkneten.

- Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen
- Backofen auf **230°C Ober-/Unterhitze** vorheizen (Rost auf die unterste Schiene)
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 8x falten und zu einem Laib formen
- Laib in den **Zaubermeister** geben, Teig mit einem scharfen Messer leicht einschneiden, etwas bemehlen
Deckel auflegen, 10 Minuten gehen lassen. Deckel nicht mehr abnehmen!
- Anschließend ca. **50-60 Minuten backen** (wichtig mit aufgelegtem Deckel!)

Werden Sie GastgeberIn einer Kochshow.....

Warum?

- ✓ **Lernen Sie neue Rezepte kennen!**
- ✓ **Verdienen Sie Gratisprodukte!**
- ✓ **Sparen Sie bis zu 50%!**
- ✓ **Ein Jahr lang 10% Rabatt auf Pampered Chef Produkte!**

**Vereinbaren Sie noch heute einen Termin für
Ihre eigene Pampered Chef Show!**

Viel Spaß und guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Pampered Chef-Beraterin
Sabine Reinhardt, Amselweg 7, 86573 Zahling, Tel. 0179/1372927, Email: reinhardt.sabine@aol.de
The Pampered Chef Online-Shop: <https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>