

Zahlinger Landbrot

Zutaten:

500 g	Buttermilch
60 g	Wasser
20 g	Hefe
400 g	Weizenmehl 1050
300 g	Roggenmehl 997
10 g	Backmalz (wenn vorhanden)
15 g	Trockensauerteig
1 EL	Honig
1-2 EL	Brotgewürz (nach Geschmack)
3 TL	Salz



1. Buttermilch, Wasser und Hefe **2 Min. / 37 Grad / Stufe 1** erwärmen.
2. Restliche Zutaten zugeben und **3 Min. / Teigstufe** kneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen und **mindestens 1,5 Std. gehen lassen**.
4. Backofen auf **250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen**. Rost auf die unterste Schiene.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 8 - 10 mal falten und zu einem Laib formen.
Den Laib in den **Zaubermeister** legen, Teig einschneiden und bemehlen, Deckel aufsetzen und **nochmals 10 Minuten gehen lassen**. **DECKEL NICHT MEHR ABNEHMEN!**
6. Zaubermeister in den vorgeheizten Ofen geben und ca. **50 Minuten** bei 250 Grad backen.
Brot aus dem Zaubermeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.