

# Lieblingsbrot der Kita St.-Sebastianus-Straße



## Zutaten für 1 Brot

- 520g lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 400g Weizenmehl Typ 550
- 100g Dinkelmehl Type 630
- 200g Roggenmehl Type 1150
- 50g Weizenmehl Type 1050
- 3 TL Salz
- 1 TL Zucker

## Schwierigkeitsgrad



# Lieblingsbrot der Kita St.-Sebastianus-Straße

## Zubereitung

- Das Wasser auf 37°C erwärmen (etwa handwarm) und die frische Hefe darin auflösen.
- Alle Zutaten dazugeben (Trockenhefe jetzt hinzufügen) und zu einem klebrigen Teig verrühren.
- In eine bemehlte Schüssel füllen und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Anschließend den Teig mit der Hand ca. 10x falten, zu einem Laib formen und in einen gefetteten Römertopf oder eine ähnliche feuerfeste Form mit Deckel geben.
- In den kalten Backofen stellen, bei 240°C Ober-/Unterhitze für 50min mit Deckel backen. Danach den Deckel entfernen und weitere 10min backen.
- Brot aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.

## Tipp

- Falls ein Römertopf verwendet wird, diesen nicht vorher wässern!