Mischbrot mit dem Thermomix

Das knusprige Mischbrot mit dem Thermomix im eigenen Backofen gebacken schmeckt einfach besser. Das einfache Rezept zum Nachbacken gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

150 g	Dinkelkörner
150 g	Roggenkörner
300 g	Weizenmehl (Type 1050)
1 Würfel	Germ
2 TL	Sauerteigextrakt
1 Prise	Zucker
2 TL	Brotgewürz
2 TL	Salz
30 ml	Apfelessig
350 ml	Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Die Dinkelkörner und Roggenkörner in den Mixtopf geben und für 30 Sekunden Stufe 10 schroten. Das Weizenmehl, zerbröselte Germ, Sauerteigextrakt, Zucker, Brotgewürz, Salz, Apfelessig und lauwarmes Wasser zugeben und 3 Minuten im Knet-Modus kneten.

2. Den Teig im Mixtopf 20 Minuten gehen lassen und eine weitere Minute kneten.

3. Eine Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4. Das **Mischbrot** im nicht vorgeheizten Ofen zirka 45 Minuten bei 220 °C Ober-/Unterhitze backen.

Tipp

Vor dem Backen mit Sesam, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne bestreuen. Im Römertopf verlängert sich die Backzeit um zirka 10 Minuten.