

Kleine Dreierkruste

Zutaten

- 330ml lauwarmes Wasser
- 10g Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 10g Salz
- 150g Weizenmehl Type 550
- 250g Roggenmehl Type 1150
- 70g Weizenvollkornmehl

Zubereitung

- Hefe und Zuckerrübensirup im lauwarmen Wasser auflösen
- restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig kneten
- an einem warmen Ort 45-60 Min. abgedeckt stehen lassen
- auf bemehlter Teigunterlage falten und auf Spannung bringen
- Brot in den bemehlten kleinen Zaubermeister legen
- mit Mehl bestäuben und Muster nach Belieben einschneiden
- mit geschlossenem Deckel in den kalten Backofen stellen
- bei 230° C Ober-/Unterhitze ca. 60 Min. backen
- sofort nach dem Backen auf das Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen



Lisa Kelting
selbständige Pampered Chef®
Beraterin
0177 - 787 97 32
info@lisas-leckereien.de
www.lisas-leckereien.de

Tipp: das Brot kann auch in den vorgeheizten Backofen gestellt werden. Dann muss es aber zuvor nochmal 30 Min. mit geschlossenem Deckel gehen.

