

# Weizenmischbrot

## Zutaten

- 200 g Wasser (aus Kühlschrank)
- 160 g Milch (aus Kühlschrank)
- 300 g Weizenmehl „All Purpose“ Type 550
- 2,6 g Trockenhefe
- 120 g Roggenmehl (aus Kühlschrank)
- 3 g Malz
- 80 g Weizenvollkornmehl (aus Kühlschrank)
- 11 g Salz

## Zubereitung Hauptteig

1. alle Zutaten in Rührschüssel geben und ca. 3 Minuten auf Stufe 1 mischen
2. ca. 15 Minuten auf Stufe 2 kneten
3. Teig in flachen Behälter geben und abdecken
4. Bei Raumtemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen
5. Während dieser Zeit bei Minute 40 und 80 dehnen und falten
6. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
7. Backofen rechtzeitig auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
8. Teig zu Brotleib formen
9. Teigling mit Verschluss nach oben in bemehltem Gärkorb legen und abdecken
10. Teigling 40 Minuten gehen lassen
11. Backschieber mit gefettetem Backpapier belegen
12. Teigling mit Verschluss nach unten auf Backschieber geben
13. Teigling einschneiden
14. Backtemperatur auf 220°C absenken
15. Teigling mit Backschieber auf Backstein geben
16. Zum Bedampfen ca. 30 ml Wasser in hitzebeständige Schüssel im Backofen gießen
17. Brot 20 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze backen
18. Backofentür kurz öffnen um Dampf abzulassen
19. ca. 33 Minuten knusprig backen
20. Brot entnehmen und auf Gitter auskühlen lassen