

# Laras Lieblingsbrot



## Zutaten

- 450 g lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Ahornsirup
- 500 g Dinkelmehl 630
- 100 g Roggenvollkornmehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 1 EL Trockensauerteigpulver
- 1 El Salz

## Zubereitung:

1. Wasser, Hefe und Sirup verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und gute 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Teig verarbeiten.
3. Abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
4. Nun die Teigunterlage leicht bemehlen und den gegangenen Teig darauf falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Zum Schluss mit einem scharfen Messer den Laib einschneiden und in den leicht bemehlten Ofenmeister setzen, Deckel auflegen und im Backofen bei 240 Grad Ober-Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca 1 Stunde backen.

*Make it lecker*

