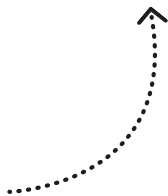


Luki-Brot



Zutaten

- 580 g lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 800 g Dinkelmehl 630 oder Weizenmehl 550
- 3 TL Salz



Zubereitung:

Make it lecker

1. Wasser, Hefe und Honig verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und gute 5 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem eher sehr klebrigen Teig verarbeiten.
3. Abgedeckt ca 3 Stunde gehen lassen.
4. Nun die Teigunterlage bemehlen und den gegangenen Teig darauf falten und zu einem Brotlaib formen (das ist wirklich klebrig). Wenn du ein saftiges Brot möchtest, gib bitte so wenig Mehl zusätzlich hinzu wie möglich.
5. Den Brotteig in den bemehlten Ofenmeister gleiten lassen, nochmal etwas bemehlen und den Deckel auflegen und im Backofen bei 240 Grad Ober-Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca 1 Stunde backen.