

# Friss dich dumm Brot



## Zutaten

- 520 g lauwarmes Wasser
- 1 TL Honig
- 20g frische Hefe
- 400 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Dinkelmehl Type 630
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL Salz

## Zubereitung:

*Make it lecker*

1. Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen lassen. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem sehr weichen bis klebrigen Teig verarbeiten. (nicht zu viel Mehl zugeben. Je klebriger der Teig, desto saftiger wird das Brot)
2. Abgedeckt ca 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
3. Auf der leicht bemehlten Teigunterlage den Teig falten und in den bemehlten Ofenmeister setzen. Nun noch den Laib bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden oder mit Keksausstechern ein Muster hineindrücken.
4. Den Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen bei 250 Grad zuerst 60 Minuten backen.