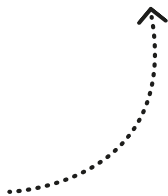


Henriette



Zutaten

- 630 g lauwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 2 TL Honig
- 30 g Olivenöl
- 75g fertiger Sauerteig
- 630 g Dinkelmehl 630
- 360 g Roggenmehl 1150
- 3 EL Salz



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Hefe und den Honig im Wasser auflösen und anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca 6-8 Stunden gegen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Nach der Gehzeit den Teig auf der bemehlten Teiguunterlage falten und mit einem scharfen Messer mehrmals tief einschneiden.
4. Den Laib in den bemehlten Ofenmeister setzen und mit Deckel bei 240 Grad Ober-Unterhitze ca 60 Minuten backen.