

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Mecklenburger Landbrot

- ☞ 350 g Wasser
 - ☞ 4 g Angsthefe
 - ☞ 150 g Levito Madre
 - ☞ 50 g frischer Roggensauerteig
 - ☞ 1 TL Backmalz
- in den Mixtopf geben und 5 min/37°C/Stufe 3 erwärmen

- ☞ 350 g Dinkelmehl 630
- ☞ 200 g Dinkelmehl 2050
- ☞ 2 TL Salz
- ☞ 10 g Erdnussöl (alternativ Rapsöl)
- ☞ 1 TL Bruschetta Gewürz (optional)

auch in den Mixtopf geben und 5 min Teigknetstufe kneten lassen, in eine eingeeölte Schüssel geben und am besten über Nacht gehen lassen. Den Teig dann auf die bemehlte Backmatte geben. Da der Teig sehr weich ist diesen auch bemehlen und mehrmals falten, rundwirken und in den gefetteten runden Ofenmeister geben. Bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden. In den kalten Backofen stellen und 55 min bei 230°C auf dem Rost, unterste Schiene backen. Deckel abnehmen und bis zur gewünschten Bräune im Ofen lassen, anschließend sofort stürzen und auskühlen lassen.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥
Deine Petra