



## Mischbrotteig

### **Zutaten:**

#### **Vorteig:**

100 g Weizenmehl 550  
1 g Hefe  
60 g Wasser

#### **Hauptteig:**

130 g Roggenmehl  
161 g Vorteig  
420 g Weizenmehl 812  
90 g Semmelbrösel, eingeweicht (30g Semmelbrösel und 60 g Wasser)  
4 g Hefe  
15 g Salz  
450 g Wasser

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Vorteig in eine Schüssel geben und vermischen.  
Den Teig mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Vorteig mit den restlichen Zutaten mischen und einen elastischen Teig herstellen.  
Ideale Teigtemperatur ist bei 24°C. Den Teig 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend dem Teig die gewünschte Form geben und auf geringe Hitze stellen.  
Dies kann je nach Form bis zu einer Stunde sein.

Anschließend direkt auf die im Ofen auf 240 °C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizte Steinplatte geben.

Mit viel Wasserdampf mindestens 1 Stunde backen.  
Nach 10 Minuten auf 180 °C runter schalten.