

## Weizenmischbrot



### Zutaten für 1 Brot

255g	Weizenmehl, 1050
300g	Weizenmehl, 550
120g	Dinkelmehl, hell
60g	Roggenmehl (Vollkorn)
60g	Dinkelflocken
20g	Sauerteig - Ansatz (Weizensauer)
4g	Hefe
15g	Salz
15g	Honig
215g	Buttermilch
315ml	Wasser

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Ruhezeit: ca. 20 Std.

Backzeit: 10 Min bei 250°C  
45 – 50 Min bei 200°C



## Zubereitung

### **Sauerteig:**

135g Weizenmehl 1050  
135ml Wasser  
25g Weizensauer  
alles mischen und 18 bis 20 Std.  
bei Zimmertemperatur reifen  
lassen.

### **Vorteig:**

120g Weizenmehl 1050  
120g Wasser  
5g Hefe  
alles mischen und 18 bis 20 Std.  
bei Zimmertemperatur reifen  
lassen.

### **Quellstück:**

60g Dinkelflocken  
60g Wasser  
die Dinkelflocken mit Wasser  
übergießen und über Nacht  
zugedeckt quellen lassen.

### **Brotteig:**

265g Weizensauerteig  
(Die übrigen 30 g für das nächste Brot, im Kühlschrank zur  
Seite stellen. In einem luftdicht verschlossenen Glas hält  
sich dieser dort einige Tage.)  
245g Vorteig  
120g Quellstück  
300g Weizenmehl 550  
120g Dinkelmehl 1050  
60g Roggenvollkornmehl  
15g Salz  
15g Honig  
ca.215g Buttermilch

alles mischen und 8-10 min. zu einem geschmeidigen Teig kneten.  
Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen, danach Rundwirken in ein gut  
bemehltes Gärkorbchen legen.



Mit dem Schluss nach unten erhält das Brot beim Backen ein sehr rustikales Aussehen.

80-100 Min. gehen lassen.

Ofen auf 280°C Grad gut vorheizen (Ober- und Unterhitze incl. Backblech).

Ein hitzefestes Gefäß mit heißem Wasser mit in den Ofen stellen, für ein feuchtes Ofenklima.

Wichtig für eine schöne Kruste.

Brotteig vom Gärkorbchen auf das heiße Backblech kippen (dazu das Backblech rasch aus dem Backofen nehmen), wieder in den Backofen schieben (2. Leiste von unten) Temperatur auf 250°C zurücknehmen.

Nach ca. 10 Min. die Temperatur auf 200°C reduzieren und 45-50 Min fertigbacken.

Original: johnyboy

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1719391280664906/Thurgauer-Bodensee-Brot.html>

Modifikation: Jomaro

