



Mühlenbrot

Zutaten:

500g Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
Trockenhefe für 500g Mehl
250ml lauwarmes Wasser
10g Salz

Das Mehl gut mit dem Salz vermischen. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl-Salz-Gemisch geben. Gut verkneten und 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig vom Rand lösen und in die Mitte kneten, wieder zudecken und weitere 2 Stunden gehenlassen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einem Laib formen. Die Teigschüssel mit Öl austreichen und den Laib hineinlegen.

Einen Eisengusstopf nehmen, den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Topf mit Deckel 1 Std. lang im Ofen erhitzen.

Währenddessen den Teig 1 Std. gehen lassen.

Anschließend den heißen Topf aus dem Ofen holen und den Laib vorsichtig hineinlegen. Den Deckel auf den Topf geben und den Topf in den heißen Ofen stellen. Das Brot eine halbe Stunde bei 230°C backen, dann den Deckel vom Topf nehmen und noch eine viertel Stunde backen bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Gern kann auch beim Mehl variiert werden z.B. mit Weizenmehl Type 550 oder ein dunkleres Mehl wie beispielsweise Dinkel- oder Weizenmehl Type 1050.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de