

## Weizenmischbrot

### Herzhaftes Weizenmischbrot

**1000 g und 2500 g netto**

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig zu einer Rolle formen, die etwa die Hälfte einer Kastenform ausfüllt und wiederum ca. 60 Minuten zugedeckt gehen lassen (oder bis der Teig den Rand der Form erreicht hat).

Danach im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Heißlufttherd: bei 230°C beginnen, nach 20 Minuten auf 200°C absinken lassen.

Elektroherd: mittlere Schiene bei 240°C beginnen danach auf 210°C absinken lassen.

Tipp: Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen stellen.

Mischung	Wasser	Hefe	Fett/Oel
500 g	300 ml	20 g	40 g
1000 g	600 ml	40 g	80 g

**Für Backautomat sehr gut geeignet. Einstellung: Vollkornbrot**

Zutaten: Mehl (Weizen, Roggen), Roggensauerteig, Weizensauerteig, jod. Salz, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei und Soja enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1339 kJ (320 kcal)
Fett	1,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	64,7 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	11,6 g
Salz	2,2 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	