

Millrather-Müsli

Zutaten:

400 ml Wasser (lauwarm)
20 g Hefe
10 g Backmalz
10 g Ursauer (Trockensauerteig)
17 g Salz
5 g Farbmalz
20 g Butter
1-2 TL Zuckerrübensirup
100 g Bircher-Müsli
150 g Weizenmehl Typ 550
200 g Roggenmehl Typ 997
100 g Dinkelmehl Typ 812
100 g Roggenfeinschrot

Je nach Wunsch Müsli, Sonnenblumenkerne, Sesam in einer Schüssel vermengen um später den Brotlaib darin zu wälzen.

Zubereitung:

Wasser mit der Hefe, Malz und dem Ursauer vermengen, dann alle anderen Zutaten zufügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5-8 Minuten vermengen, mindestens solange bis ein schöner gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Mehl bestreuen und ein feuchtes Tuch auf die Schüssel legen, ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann ordentlich kneten bzw. falten zu einem ovalen Laib formen, mit Wasser besprühen und in der Körnermischung wälzen.

Mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen und in den kalten, **ungewässerten**, gefetteten und mit Mehl bestäubten Römertopf geben, den Deckel aufsetzen.

Den Römertopf in den kalten Backofen stellen,

bei 230° Grad Ober und Unterhitze für
60 Minuten backen.

Nach 60 Minuten habe ich das Brot auf den Rost, bei 200° Grad gelegt, damit es krosser wird, so ca.5-10 Minuten, immer mit Blickkontakt, damit es nicht zu dunkel wird.