

Zutaten

- 150 g Halbweissmehl (720)
- 50 g Ruchmehl (1050)
- 50 g Vollkornmehl
- 185 ml Wasser
- 14 g Hefe
- 1/2 TL Bockshornklee
- 1 TL Honig flüssig
- 4 g Salz



Zubereitung

1. Hefe in den Honig bröckeln, dann mit dem Schneebesen glattrühren
2. Mehl in die Schüssel der Knetmaschine geben, in der Mitte eine Mulde formen
3. Hefe/Honig und ca. 1/4 des Wassers in die Mulde leeren, mit dem Schneebesen mit ein wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig mischen, etwas Mehl vom Rand darüberstreuen
4. Mit einem Küchentuch zudecken und 30 min. bei Raumtemperatur gären lassen
5. Bockshornklee im Mörser fein zerkleinern
6. Bockshornklee, Salz und das restliche Wasser zum Mehl geben
7. Auf der 1. Stufe der Knetmaschine 3 min. alle Zutaten mischen, dann 6 min. auf der 2. Stufe kneten
8. 45 min. an einem warmen Ort gehen lassen
9. Teig rund formen, 5 min. entspannen lassen, dann lang formen
10. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, weitere 45 min. gehen lassen, gegen Ende der Zeit Backofen auf 250°C vorheizen
11. Brot mit Halbweissmehl (720) bestäuben, dann mit senkrecht geführter Klinge kreuzförmig einschneiden
12. Brot auf unterster Rille in den Ofen schieben, Ofenwände und -decke grosszügig mit Wasser besprühen
13. Nach 5 min. Temperatur auf 190°C reduzieren (nur Temperatur zurückstellen, nicht Ofen öffnen) und 30 min. fertigbacken