# Knuspriges Glücksbrot

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

Hefeteig:
360 g Weizenmehl Type 1050
240 g Weizenmehl Type  405
1 1/2 TL Salz
1/2 TL Zwiebelsalz
1/2 TL Zucker
20 g weiche Butter
360 ml Wasser, lauwarm
15 g Hefe
10 g Weizenmehl Type405

Für die Form:
Speiseöl

**Zubereitungszeit:** 90min
**Backzeit:** 40min
**Temperatur:**
Ober- u. Unterhitze: 210°C
Umluft: 210°C

## Zubereitung:

Mehle mit dem **Müllermeister** in den **Schlagkessel** sieben. Salz, Zwiebelsalz, Zucker und Butter zugeben. Die Hefe im lauwarmen Wasser im **Cup 1/2 l** auf-

lösen, die Flüssigkeit zum Mehl geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.Abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
Das Hufeisen gut mit Speiseöl einfetten und auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen.
Brotteig nochmals durchkneten.
60 g Teig abwiegen und zu Seite legen. Übrigen Brot-teig erst rund wirken, etwas entspannen lassen und dann zu einem  55 cm langen Strang rollen. Den Teig-strang in das **Hufeisen** legen und etwas flach drücken. Abgedeckt nochmals 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen die übrigen 60 g Teig mit etwa 10 g Mehl verkneten. Teig auf der **Dauerbackunterlage** dünn ausrollen, mit der **Wichtel-Familie** Motive ausstechen. Nach dem Gehen das Brot mit Wasser bestreichen, Motive auflegen. Die Oberfläche des Brotes mit einer Schere "Zick-Zack" einschneiden und ganz dünn mit Mehl besieben
Im vorgeheizten Backofen ca 40 Min. bei 210° backen.