

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 Type 405

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 Brotteig erst rund wirken, etwas entspannen lassen und dann zu einem 55 cm langen Strang rollen. Den Teigstrang 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.