

## Mischbrot mit Sauerteigextrakt

### Zutaten:

500 g (nach Belieben mischen: Dinkelmehl Type 1050 und/oder Type 630, Gelbweizenmehl) 125 g lauwarmes Wasser 250 ml Kefir 5 g Salz ½ Würfel Hefe 2 EL Speiseöl 1 Pck. Sauerteigextrakt	Nach Belieben: etwas Koriander, Piment, Kümmel und/oder Anis
--	--

Den Sauerteigextrakt mit den trockenen Zutaten mischen. Lauwarmes Wasser, Kefir und Öl hinzufügen und zu einem Teig verrühren, auf höchster Stufe 3 Minuten kneten.

Den Teig 60 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Nochmals gut durchkneten, in die Kastenform geben und der Länge nach ca. 1cm tief einschneiden

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze: 200°C; Umluft: 180°C

Backzeit: ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene

Anschließend das Brot aus der Form lösen und auskühlen lassen.