Ayran - Sauerteigbrot

Teig

- 430ml Ayran
- 550g Dinkelmehl 630
- 190g Roggenmehl 1150
- ½ Würfel Hefe
- 80g Sauerteig flüssig
- 20g Honig
- 20g Salz

Alle Zutaten 6 Minuten warm zusammenrühren. 2-3 Stunden abgedeckt gehen lassen. Teigunterlage bemehlen, Teig in vier Teile teilen, zu kleinen Brotleiben formen, mit einem Küchengarn
locker abbinden und gleich auf den kalten Pizzazauberer legen.
In den kalten Ofen schieben, Ofen einschalten, etwa 40 Minuten bei 240 Grad backen.
Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Verzehren das Küchengarn wieder entfernen.

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de