



Gesamt: 1h 30min  
Zubereitung: 1h 0min



8 Portion/en



einfach

## Zutaten

220 g Wasser  
80 g Milch  
1 Päckchen Trockenhefe (7g)  
1 gestr. TL Zucker  
1 geh. TL Salz  
50 g Olivenöl  
600 g Weizenmehl 405

## Zubereitung

Wasser, Milch, Trockenhefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37 Grad/St. 2 vermischen

Restliche Zutaten hinzufügen und 3 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig umfüllen und zugedeckt ca. 45 Min. gehen lassen.

Aus dem Teig 9 Kugel formen.

Eine Springform erst mit Backpapier belegen und anschließend den Boden mit reichlich Mehl bedecken.

Eine Kugel zu einer Teigplatte in der Größe der Springform ausrollen und auf den Boden der Springform ausbreiten.

Anschließend die Teigplatte wie auf dem Foto zu sehen mit einem Messer kreuzartig einschneiden, dabei einen dicken breiten zur Springformrand lassen.

Die verbleibenden 8 Kugel wie auf dem Foto zu sehen auf je ein Dreieck am Springformrand orientierend in die Springform legen.

Nun die Spitzen der Dreiecke zur Kugel hochrollen und in der Mitte der Kugel eindrücken. (Siehe Foto)

Die Aufgeschlagenen Dreiecke wie auf dem Foto zu sehen mit einem Messer leicht einschneiden.

Nochmal zugedeckt ca. 5 Min. oder bis der Backofen sich aufheizt gehen lassen.

Bei 190 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. oder bis das Brot goldgelb geworden ist, backen.



### Achtung:

Bitte beachten Sie, dass der Mixtopf des TM5 ein größeres Fassungsvermögen hat als der des TM31 (Fassungsvermögen von 2,2 Litern anstelle von 2,0 Litern beim TM31). Aus Sicherheitsgründen müssen Sie daher die Mengen entsprechend anpassen, wenn Sie Rezepte für den Thermomix® TM5 mit einem Thermomix® TM31 kochen möchten. **Verbrühungsgefahr durch heiße**

**Flüssigkeiten:** Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Beachten Sie die Füllstandsmarkierungen am Mixtopf!

Dieses Rezept wurde dir von einer/m Thermomix®-Kundin/en zur Verfügung gestellt und daher nicht von Vorwerk Thermomix® getestet. Vorwerk Thermomix® übernimmt keinerlei Haftung, insbesondere im Hinblick auf Mengenangaben und Gelingen. Bitte beachte stets die Anwendungs- und Sicherheitshinweise in unserer Gebrauchsanleitung.

Autor: [Djanan](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>