



Gesamt: 2h 15min
Zubereitung: 1h 15min



0 Portion/en



einfach

HILFSMITTEL, DIE DU BENÖTIGST:

Spatel
Sasa Backmatte
Backform Ben
Spülbürste Set
2. Mixtopf TM6

Zutaten

Teig

430 g Wasser
20 g frische Hefe
30 g Zuckerrübensirup
500 g Weizenmehl 550
120 g Weizenmehl 1050
80 g Roggenmehl 1150
15 g Öl
15 g Salz
1 1/2 TL Backmalz (selbst
gemacht)

Zubereitung

Hanno-Brot

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und **2 Min/37°C/Stufe 2** erwärmen.

Restliche Zutaten dazu geben und **5 Min./**  **" Modus „Teig kneten“"** .

Teig in eine bemehlte Schüssel füllen, mit Mehl bestäuben und 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, 10x falten, zu einem Laib formen und in den gefetteten und gemehlten Zaubermeister geben. Mit Mehl bestäuben und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Mit Deckel in den kalten Ofen stellen und 60 Minuten bei 240°C backen (Ober-/Unterhitze).

Danach den Deckel abnehmen und weitere 5-10 Minuten bis zur gewünschten Bräune weiter backen.

Aus dem Zaubermeister nehmen und abkühlen lassen.



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: [Sille TM5](#) Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>