**Müllerwecken**

**Zutaten:**

250g Weizenmehl T.700

250g Weizenbrotmehl T.1600

250g Roggenmehl T.960

25g Germ oder 7g Trockenhefe

10g Zucker

500ml lauwarmes Wasser

15g Honig

10g flüssige Butter

20g Salz

10g Backmalz

20g Brotgewürz

20g Vollkornsauerteig Pulver

**Zubereitung:**

Alle Zutaten zu einem Germteig verkneten und zugedeckt

gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Denn Teig mit etwas Roggenmehl kurz durchkneten,

Wecken formen, ca. 20 min. gehen lassen.

Mit Wasser besprühen und nach Belieben einschneiden.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 50-60 min backen.

**TIPP:**

Zum Bedampfen eine feuerfeste Schale mit Wasser oder ein paar Eiswürfel mit ins Rohr geben.