

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert das 5-Korn Flöckli Brot aus dem Ofenmeister



Zutaten:

- 330 g Malzbier
- 200g 5-Korn-Flocken
- 1/2 Hefewürfel
- 350 g Wasser
- 1 Beutel Seitenbacher Natur Sauerteig
- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Alpenroggenmehl (alternativ Vollkorn Roggenmehl)
- 2 TL Salz

Zubereitung:

- weiche die 5-Korn Flocken für 15 Min. mit dem Malzbier ein
- löse den 1/2 Hefewürfel mit Wasser im TM auf - 3Min./37°/Stufe2
- gib die restlichen Zutaten und die Malzbier-Flocken-Masse hinzu und lassen den Teig 5 Min./Knetstufe kneten
- den Teig lässt du im TM Mixtopf 1 Stunde ruhen
- fette deinen Ofenmeister ein und streue Haferflocken darin aus - gib nach der Teigruhe den Teig in den Ofenmeister - obenauf streust du nochmals Haferflocken drauf
- dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/1Stunde backen - bleibe auf Augenkontakt, da dein Backofen anders ist als meiner
- nach dem backen das Brot sofort auf das Abkühlgitter stürzen und auskühlen lassen

Viel Spaß beim nachbacken.

Liebe Grüße

Martina Ziehl Ihre Pampered Chef Beraterin

Onlineshop: <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>