

Martina´s Lieblingsbrot aus dem Ofenmeister



Zutaten:

- 500 g Wasser
- 10 g Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Trockensauerteig (optional)
- 2 TL Salz
- 2 EL Sesam
- 2 EL Leinsamen
- 2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

- Hefe, Zucker und Wasser in den TM geben und 2 Min./37°/Stufe2 auflösen
- restliche Zutaten hinzugeben und im TM/5 Min./Teigknetstufe kneten lassen
- Teigling in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt eine Stunde ruhen lassen
- nach dem ruhen den Teigling auf der gemehlten Teigunterlage ca. 10 x lang ziehen und einschlagen - solange bis du eine runde Kugel hast die du dann in deine gewünschte Form bringst. (ich formte es länglich)
- scheid ein Muster in den Teigling und bemehle es hauchfein mit Mehl aus dem Streufix.
- Teigling in den Ofenmeister legen - Deckel auflegen (wenn dein Ofenmeister neu ist, dann fette diesen etwas)
- dein Backofen ist auf 230°Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen ist anders als meiner.

Meinen Onlinshop findest du hier - <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/willkommen/>

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl Pampered Chef Beraterin

Meinen Blog besuchen : <http://martinaziehl.blogspot.de/>