

„Sattmach“ Brot im Ofenmeister von Pampered Chef gebacken



Zutaten:

- 500 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 250 g Weizen Vollkornmehl
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 2 TL Sauerteigpulver
- 2 TL Salz
- 2 EL Leinsamen
- 1 EL Chia Samen

Zubereitung:

- löse die Hefe mit dem Zucker und der Hefe im TM 2 Minuten/37°/Stufe2 auf
- gebe nun die restlichen Zutaten hinzu 5 Min./Teigknetstufe
- entnehme den Teigling aus dem TM und fülle den Teigling in eine große Schüssel mit Deckel zum Ruhen um. Ruhezeit mindestens 1,5 Stunden
- danach legst du den Teigling auf die Teigunterlage die dünn mit Mehl aus dem Streufix bestäubt ist. Falte nun den Teigling mit der flexiblen Teigunterlage solange, bis ein runder Teig Laib entstanden ist.
- lege den Teig Laib in den gefetteten Ofenmeister (dünn mit Rapsöl ausfetten)
- nochmals den Teigling hauchfein mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und dann mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen.
- Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen einschieben - 230°/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen. Bitte auf Geruch und Augenkontakt bleiben, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.
- nach dem backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister herausnehmen und auf dem hohen Kuchengitter auskühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de