

„Einfach Brot“ aus dem Pampered Chef Zauberkasten Rezeptidee stammt von der Schauspielerin Hannelore Hoger



Heute möchte ich mich der Schauspielerin Hannelore Hoger zuwenden, denn Sie hat ein Brot Rezept für ein ganz schnelles Brot für alle Eiligen unter euch entwickelt. Dieses Brot muss nicht "ruhen" was einfach genial ist, wenn man nie Zeit hat und dennoch ganz schnell und einfach ein Brot zaubern möchte :)

Wichtig ist, dass ihr in einer Stoneware Form backt - denn eine Form aus reinem Ton bringt die besten Backergebnisse zustande - ich backe heute im Zauberkasten von Pampered Chef.

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl (ich nahm Typ 630)
- 1,5 Tassen Sonnenblumenkerne
- 1 Tasse Leinsamen
- 1 Tasse Sesam
- 1/2 ltr. Wasser lauwarm
- 3 EL Obstessig (ich nahm Apfelessig)
- 2 TL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- etwas Butter zum einfetten des Zauberkastens

Zubereitung:

- Wasser, Obstessig, Salz und Hefe vermischen
- nun die restlichen Zutaten in eure Schüssel einfüllen und miteinander verrühren
- der Teig ist weich - also nicht wundern, das ist genau richtig so
- den Teig füllt ihr in den [Zauberkasten von Pampered Chef](#) - es soll ja schließlich ein Steinbackofenbrot werden :)
- Backofen auf 230 Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Min. - bleibt auf Augenkontakt, da jeder Backofen etwas anders backt.
- Nach ca. 10 Minuten backen schneidet ihr noch das Brot im Backofen ein, damit es nicht unkontrolliert aufreißt.

- Nach dem backen sofort aus dem [Zauberkasten](#) holen und auf einem Kuchengitter ([schaut euch das mal an](#)) abkühlen lassen - das Kuchengitter sollte Füße haben, damit das Brot auch nach unten seinen heißen Dampf abgeben kann und die Knusprigkeit erhält.