



SCHWARZWALDBROT AUS DEM OFENMEISTER

Dies ist wieder mal ein Brot das sich schnell zubereiten lässt - der Teig ist wunderbar zart und lässt sich sehr gut bearbeiten. Sie können dieses Brot sowohl auf dem Zauberstein, als auch im Ofenmeister backen - ich ziehe den Ofenmeister jedoch vor, weil ich es einfach liebe im geschlossenem System mein Brot als Steinbackofenbrot auszubacken.

ZUTATEN

- 350 g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 40 g Ahornsirup
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Weizenmehl Typ 1050
- 60 g Roggenmehl Typ 1150
- 25 g Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL weißen Balsamico

ZUBEREITUNG

- Wasser und Hefe im Mixtopf 3 Minuten/37°/Stufe 2 auflösen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und auf 6 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
- Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Danach den Teig auf die mit dem StreuFix bemehlte Teigunterlage geben und solange falten, bis sich ein kompakter Teigling ergibt.
- Teigling in den leicht gefetteten Ofenmeister geben, mit dem StreuFix bemehlen und mit einem scharfen Messer einritzen.
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde backen.
- Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister heraus holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de