



CROSSBROT AUS DEM OFENMEISTER

Es gibt Rezepte die man immer wieder backt und dazu gehört dieses saftige Crossbrot. Wenn ihr nach dem backen den Deckel eures Ofenmeisters abnehmt, dann bekommt ihr Glücksgefühle pur, denn das Brot schmeckt nicht nur gut es sieht auch noch fantastisch gut aus :)

ZUTATEN

- 450 g Wasser
- 30 g Hefe
- 50 g Joghurt
- 1 Beutel Natursauerteig (Seitenbacher)
- 300 g Weizenmehl 1050
- 250 g Roggenmehl 1150
- 200 g Dinkelmehl 630
- 2 geh. TL Salz
- 1/2 TL Brotgewürz (optional)
- 1 EL Balsamico

ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und Joghurt im Mixtopf 3 Minuten/37°/Stufe 3 rühren.
- Natursauerteig hinzugeben und 1 Minute/Stufe 2 unterrühren.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
- Teig in eine große Schüssel geben und ca. 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und etwas Mehl aus dem Streufix darüber streuen und mehrmals den Teigling falten und zu einem Brotlaib formen.
- Den Teigling in den Ofenmeister legen, mit etwas Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer einschneiden. Wer mag, kann für die Optik noch etwas Mehl aus dem Streufix auf den Teigling streuen.
- In den kalten Backofen geben und bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde goldbraun 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