

Mischbrot Kasseler Art gebacken im runden Zaubermeister von Pampered Chef



Zutaten:

340 g Wasser

20 g Hefe

1 TL Mascobado Zucker (brauner Vollrohrzucker)

290 g Weizenmehl Typ 550

130 g Weizenmehl Typ 1050

80 g Roggenmehl Typ 1150

2 TL Salz

2 TL Backmalz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den TM geben und 3 Min./37°/Stufe 2 auflösen

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und TM 5 Min./Knetstufe kneten lassen

Teigling in eine Schüssel umfüllen und 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen

nun den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling 10-mal falten bis du eine Teigkugel hast die eine Oberflächenspannung hat.

den Teigling in den gefetteten (Buttaris, Rapsöl oder Backtrennmittel) runden Zaubermeister geben und ein Muster einritzen - dann etwas Wasser aus einer Wasserspritze auf den Teigling sprühen - Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten.

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