

## Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert Hanno das Brot aus dem Ofenmeister



### Zutaten:

- 440 g Wasser
- 20g frische Hefe
- 30 g Zuckerrübensirup (ich habe Ahornsirup genommen)
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 120 g Weizenmehl Typ 1050
- 80 g Roggenmehl Typ 1150
- 15 g Öl (ich habe Rapsöl genommen)
- 15 g Salz
- 1,5 TL Backmalz

### Zubereitung:

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den TM geben und 2 Min./37°/Stufe2 erwärmen
- Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Min./Teigknetstufe den Teig schön durchkneten lassen
- Den Teigling in eine bemehlte Schüssel füllen - abdecken - und 1 Stunde ruhen lassen
- Den Teig auf die Teigunterlage legen und diese fein mit Mehl aus dem Streufix bestäuben
- Den Teigling nun mit Hilfe der Teigunterlage 10 x falten - wenn der Teigling noch zu sehr klebt, dann zwischendurch immer etwas mit Mehl bestäuben
- Nun gebe den Teigling in den gefetteten (Rapsöl, Buttaris oder Backtrennmittel) und gemehlten großen Zaubermeister und bestäube den Teigling nochmals fein mit Mehl
- Ritze nun ein Muster in den Teigling und lege dann den Deckel auf den Zaubermeister
- Dein Backofen ist kalt und du stellst den Zaubermeister auf den Rost/unterstes Einschubfach/230° Ober-/Unterhitze/ca. 60 Minuten - bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner
- Nach dem backen sofort aus dem Zaubermeister herausnehmen und auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef. Beraterin aus Leidenschaft. Mein Onlineshop: <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>