

Ofenmeister Alpenroggen-Kröstchen von Martina Ziehl

Du magst es, wenn ein Brot ein feines Krüstchen hat und innen drin ganz fluffig ist? Dann solltest du dieses Rezept im Ofenmeister nachbacken.

Der Ofenmeister macht aus deinem Backofen einen Steinbackofen und das schmeckst du :)



Schau her wie toll mein Brot aussieht :)

Zutaten:

- 500 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Alpenroggenmehl (kann man hier kaufen - [klicke hier](#))
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Trockensauerteig - (kann man u.a. auch hier kaufen - [hier klicken](#))
- 2 TL Salz
- 2 EL Sesam
- 2 EL Leinsamen

Zubereitung:

- Hefe, Zucker und Wasser im TM 3Min./37°/Stufe2 vermischen
- restliche Zutaten hinzufügen und 4 Min./Teigknetstufen kneten lassen
- Teigling in eine Schüssel geben und 1 Stunde gehen lassen
- nun den Teigling 10 x falten - der Teigling ist etwas klebrig und du kannst zum falten immer hauchfein etwas Mehl aus dem Streufix drauf mehlen
- in den gefetteten Zaubermeister legen und ein Muster einschneiden
- dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Min. - bleibe dabei auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Pampered Chef Fachberatung mit Onlineshop

<https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>

