

Landbrot aus dem Zaubermeister Lily von Pampered Chef®



Zutaten:

250 g Wasser

15 g frische Hefe

10 g Ahornsirup

300 g Dinkelmehl Type 630

85 g Dinkelmehl Type 1050

40 g Roggenmehl Type 1150

10 g Öl

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Ahornsirup im Thermomix® 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen.

Restliche Zutaten hinzufügen und 6 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Danach den Teigling in eine Glasschüssel oder in die große Nixe von Pampered Chef® umfüllen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teigling auf der Teigunterlage mit etwas Mehl aus dem Streufix falten und in Form bringen.

Den Teigling in den mit Rapsöl gefetteten Zaubermeister legen und mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und mit einem scharfen Messer einritzen.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/1 Stunde backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem backen den Brotlaib sofort auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht

Martina Ziehl Fachberaterin bei Pamperedchef®