

Leckeres Brot mit Vollkorn-Anteil aus dem Ofenmeister/Zaubermeister von Pampered Chef®



Leckeres Brot selbst gebacken aus dem Zaubermeister/Ofenmeister von Pampered Chef®

Zutaten:

70 g Weizenkörner

70 g Roggenkörner

1 Päckchen Trockenhefe

200 g Wasser

200 g Schwarzbier

470 g Weizenmehl Type 550

2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst die Körner im Thermomix® mahlen 1 Minuten/Stufe 10

Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Den Teigling in eine Glasschüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und falten und in Form bringen.

Der Zaubermeister/Ofenmeister ist hauchfein mit Rapsöl eingefettet (auch der Deckel) und darein legst du den Teigling und bestreichst ihn mit einem Pinsel mit etwas Schwarzbier und bestäubst danach ein wenig mit Mehl aus dem Streufix und schneidest ein Muster ein. Deckel auflegen

Nun in den auf 230°C/vorgeheizten/Ober-/Unterhitze Backofen geben/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen

Viel Spaß beim Nachbacken

Martina Ziehl mit Pampered Chef®