

Dieses Brot wird traditionell in Besenwirtschaften in Baden-Württemberg serviert.
Ein sehr leckeres knuspriges Brot das innen sehr fluffig ist. Dieses Brot hält sich tagelang sehr frisch ♥

Das ideale Brot für den Ofenmeister von Pampered Chef



Besenbrot im Ofenmeister von Pampered Chef gebacken

Zutaten und Zubereitung:

- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Roggenmehl Typ 1150
- 75 g Sauerteig von der Firma Seitenbacher
 - 15 g Backmalz
 - 15 g Salz
 - 20 g Hefe
- 1 Esslöffel Balsamico Bianco Essig
 - 350 g Wasser

Zubereitung

Dieses Brot wird traditionell in Besenwirtschaften in Baden-Württembergs serviert.

- Wasser und Hefe 2 Min./37°/Stufe 1
- Mehl, Backmalz, Salz, Balsamico hinzufügen und während des Rührvorgangs den Sauerteig durch die Deckelöffnung hinzugeben - 6 Min./Knetstufe
- Auf bemehlte (Streufix) Teigunterlage geben und falten und zu einem Laib formen.

- Den Teigling in den gefetteten Ofenmeister legen und einschneiden und bemehlen.
- Deckel auflegen und den Teigling für 60 Min. ruhen lassen.
- Den Backofen auf Ober-/Unterhitze 230° vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Min. backen.
- Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister herausholen und auf das Auskühlgitter stürzen.
- Jeder Backofen backt anders - bitte immer auf Augenkontakt bleiben.

Hier gehts zum Online-Shop <https://ziehl.shop-pamperedchef.de>

Viel Spaß beim nachbacken.

Ihre Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung