

## Pils Bier Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



*Hier siehst du mein Brot das ich heute mit einem Pils Bier gebacken habe*

### **Zutaten:**

500 g Pils Bier

20 g Hefe

300 g Roggenmehl Type 1150

200 g Dinkelmehl Type 1050

200 g Dinkelmehl Type 630

2 TL Salz

15 g Rapsöl

70 g Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Hefe im Pils Bier auflösen – 2 Minuten/37°C/Stufe 2

Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten

Den Teigling in eine Glasschüssel abgedeckt mit dem Stretchfit 1 Stunde ruhen lassen

Danach das Brot falten und in Form bringen und in den leicht gefetteten Ofenmeister legen.

Deckel auflegen und bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten backen

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

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

[www.ziehl.shop-pampredchef.de](http://www.ziehl.shop-pampredchef.de)