

Ein perfektes Brot aus dem kleinen Zaubermeister „Lily“

Bild und Rezept von Monika Camera



Abbildung 1 Brot aus dem kleinen Zaubermeister Lily

Zutaten:

350 g Wasser
1/2 TL Zuckerrübensirup
5 g Hefe
300 g Dinkelmehl Type 630
200 g Roggenmehl Type 1150
2 TL Salz
1 TL Trocken-Sauerteigextrakt

Zubereitung:

- * Wasser, Zuckerrübensirup und Hefe 2 Min/St. 2 auflösen
- * restliche Zutaten hinzugeben und 4 Min/Knetteigstufe kneten
- * den Teig in die große Nixe füllen und nun ca. 4 bis 6 Stunden gehen lassen
- * auf der bemehlten Teigmatte ein Brot formen und in den gefetteten kleinen Zaubermeister legen
- * nach Wunsch noch bemehlen und ein Muster einschneiden
- * im vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Einschub für ca. 60 Minuten mit Deckel backen.

Viel Freude beim nachbacken und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte auf: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de