

Weltmeisterbrot gebacken im Pampered Chef Ofenmeister



Zutaten:

1/2 Würfel Hefe

450 g Wasser

2 Min / 37 Grad / Stufe 2

750 g Dinkelmehl Typ 630

2 TL Salz

200 g verschiedene Körner (Sesam, Sonnenblumenkerne und Mohn)

Eine Handvoll gemischte Körner für auf den Teigling

5 Min / Teigknetstufe Teig

Den Teigling nun 1 Stunde in einer Schüssel ruhen lassen.

Danach mehrmals falten und zu einem Laib formen - befeuchten und mit Körner bestreuen (leicht andrücken) und in das Brot ein Muster einschneiden.

230° Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach ca. 60 Minuten mit Deckel backen.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft mit eigenem Onlineshop:

www.ziehl.shop-pamperedchef.de