

Paderborner Brot aus dem Pamperedchef Zauberkasten



Zutaten:

- 15 g Hefe
- 500 g Wasser
- 285 g Alpenroggenmehl ([hier zu bestellen](#))
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 160 g Dinkelmehl 630
- 30 g Sauerteigpulver
- 12 g Salz

Zubereitung:

- heizt euren Backofen auf 240 Grad Ober/-Unterhitze vor
- gebt die Hefe und das Wasser in euren TM auf 37 Grad/2Minuten/Stufe2
- danach fügt ihr die restlichen Zutaten hinzu und lasst den TM den Teig auf der Knetstufe 5 Minuten kneten.
- lasst nun den Teig ca. 30 Minuten im gefetteten (dünn mit Rapsöl ausgepinselt) [Zauberkasten](#) gehen.
- stecht in den Teig mit einer nassen Gabel mehrere Löcher in den Teigling.
- schiebt nun den Zauberkasten mit dem Rost ins unterste Einschubfach ein. Die ersten 15 Minuten backt ihr auf 240 Grad (Backofen war vorgeheizt) und danach senkt ihr die Temperatur auf 190 Grad und backt euer Brot nochmals 40 Minuten weiter.
- Bitte immer auf Augenkontakt bleiben, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

Nach dem backen das Brot sofort aus dem Zauberkasten auf ein geeignetes Kuchengitter stürzen - es sollte hoch stehen, damit die heißen Dämpfe abdampfen können. Schaut euch dieses Kuchengitter an das ich sehr empfehlen kann - [Kuchengitter hier anschauen](#)

Ich wünsche euch gutes Gelingen und viel Genuss beim verzehren :)