

Weizen-/Roggen Vollkornbrot aus dem kleinen Zaubermeister "Lily"

oder dem runden Zaubermeister von Pampered Chef®



Vollkornbrot aus dem Zaubermeister von Pampered Chef

Zutaten:

300 g Wasser

½ frischer Hefewürfel

250 g Weizenvollkornmehl

250 g Roggenvollkornmehl

100 g Quark

1 TL Salz

1 TL Gemüsebrühpulver optional

1 TL Backferment

Zubereitung:

Wasser und Hefe in den Mixtopf des Thermomix® geben – 3 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen.

Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Teig auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und mit der Teigmatte den Teig falten und zu einer Kugel formen.

Den Teigling in die bemehlte große Nixe legen und den Deckel auflegen – 1,5 Std. ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teig nochmals falten und in Form bringen und in den leicht gefetteten Zaubermeister von Pampered Chef legen. Mit einem Messer ein Muster einschneiden und mit Mehl aus dem Streufix bemehlen.

Deckel auflegen und erst dann in den Backofen geben, wenn dieser seine Temperatur erreicht hat.

230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen.

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

Nach dem Backen, das Brot sofort auf das Kuchengitter/Abstellgitter stürzen und dort gut auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Zaubermeister

Teigunterlage

Streufix

Kuchengitter/Abkühlgitter

Silikonhandschuhe