

Dinkel-Weltmeister-Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Dinkelbrot aus dem Brotbacktopf Ofenmeister von Pampered Chef®

Zutaten:

1 Päckchen Trockenhefe für Brote bis 500 g Mehl oder 20 g frische Hefe

450 g Wasser

2 Minuten/37°C/Stufe 2

750 g Dinkelmehl Type 630

2 TL Salz

250 g Saaten-Mischung *Seitenbacher, unbezahlte Werbung*

5 Minuten/Teigknetstufe

Den Teigling auf die mit dem Streufix leicht bemehlte Teigunterlage geben und falten und in Form bringen.

Den Ofenmeister mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und den Teigling hineinlegen.

Mit dem scharfen Mini-Schälmesser ein Muster in den Teigling einritzen und nochmals mit Mehl aus dem Streufix bemehlen – Deckel auflegen und den Teigling 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen/230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach schieben und 60 Minuten backen.

Nach dem backen das Brot sofort auf das Kuchengitter auf Füßen stürzen und dort abkühlen lassen.

Wenn du es nicht abwarten kannst und wie ich auch das Brot gleich anschneiden möchtest, dann benutze dazu das graue Brotmesser von Pampered Chef, damit lässt sich auch warmes Brot wunderbar in Scheiben schneiden.

Liebe Grüße und viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®