

Roggen/-Dinkel-Mischbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Roggen/-Dinkel Mischbrot/Graubrot gebacken im Ofenmeister/ehem. Zaubermeister

Zutaten:

250 g Roggenkörner

60 g Wasser

60 g Bio Vollkorn-Roggen Sauerteigpulver

150 g Roggenmehl Type 1150

½ Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 EL Salz

600 g Wasser

300 g Dinkelmehl 630

Zubereitung:

Roggenkörner in den Thermomix® geben und **40 Sekunden/Stufe 10** mahlen und umfüllen.

60 g Wasser und Sauerteigpulver in den Mixtopf geben – **2 Minuten/37°C/Stufe 1** erwärmen.

Gemahlenes Roggenmehl und das Roggenmehl Type 1150 sowie die Hefe mit Zucker, Salz und 600 g Wasser in den Mixtopf geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 3** verrühren.

Diesen Vorteig für **30 Minuten im Mixtopf ruhen lassen** (Der Deckel bleibt dabei aufgelegt).

Nach dem Ruhen kurz **30 Sekunden/Stufe 5** verrühren und das Dinkelmehl hinzufügen und mit Hilfe des Spatel **5 Minuten/Teigknetstufe** zu einem Teigling verarbeiten.

Den klebrigen Teigling in den gefetteten (Rapsöl) und mit Mehl aus dem Streufix bestäubten Ofenmeister legen und auf den Teigling auch obenauf etwas Mehl streuen – Deckel auflegen.

Dein Backofen auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten** backen.

Nach dem backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter/Auskühlgitter von Pampered Chef® stürzen und dort auskühlen lassen.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und gutes Gelingen!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenmeister

Kuchengitter

Silikonhandschuhe

Streufix

Silikonpinsel