

## Buttermilch-Dinkel/Roggenbrot aus dem Pampered Chef® Ofenmeister



*Mischbrot mit Buttermilch gebacken im Ofenmeister/ehemals Zaubermeister von Pampered Chef®*

### Zutaten:

1 Becher Buttermilch 500g

1 Prise Zucker

10g Trockenhefe für 500g Mehl

400 g Dinkelmehl Type 630

250 g Roggenmehl Type 1150

2 TL Salz

30 g flüssiger Sauerteig \*z.B. von Seitenbacher unbezahlte Werbung\*

1 Messerspitze Brotgewürz \*optional\*

### Zubereitung:

Buttermilch, Zucker und Hefe in den Thermomix® geben und **2 Minuten/37°C/Stufe 2** auflösen

Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe**

Den Teigling in die große Glasschüssel mit Stretchfit oder Nixe einfüllen und abgedeckt ca. 3 Stunden ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage/Backunterlage geben und das Brot solange falten, bis sich eine Oberflächenspannung aufbaut.

Lege deinen Teigling in den leicht gefetteten Ofenmeister von Pampered Chef® und bemehle die Oberfläche leicht mit Mehl aus dem Streufix und schneide mit dem Schälmesser das Brot ein.

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

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

Nach dem backen stürzt du das frische knusprige Brot auf das Kuchengitter/Abkühlgitter von Pampered Chef®

Lasse das Brot gut auskühlen bevor du es aufschneidest – es sein denn du besitzt das graue Brotmesser von Pampered Chef®, denn mit diesem Brotmesser kannst du sogar warmes frisches Brot aufschneiden.

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenmeister

Silikonhandschuhe

Teigunterlage/Backunterlage

Streufix

Kuchengitter auf Füßen