

## Brotbackmischung Fränkisches Kräuterbrot gebacken im kleinen Zaubermeister „Lily“ von Pampered Chef®



*Du kannst auch eine Brotbackmischung im Pampered Chef Brotbacktopf backen - Alles ist möglich*

Ich habe vor einiger Zeit eine kleine Brotbackmischung „Fränkisches Kräuterbrot“ geschenkt bekommen und das lag nun einige Zeit bei mir rum. Wie Ihr wisst, backe ich mein Brot immer selbst mit verschiedenen Mehlen und kreiere meine eigenen Rezepte.

Aber in Zeiten von Corona wo auch Mehl mal etwas knapper werden kann ist so eine Fertigbackmischung auch O.K

Ich musste in die kleine Mehlmischung nur 380 ml Wasser geben und in den Thermomix® einfüllen

### **5 Minuten/Teigknetstufe**

Den Teigling sollte man dann 1 Stunde ruhen lassen, was ich aber, weil ich unter Zeitdruck war nicht getan habe 😊

Den Teigling habe ich auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage von Pampered Chef® gegeben und in Form gebracht.

Wie immer habe ich meinen Zaubermeister Lily etwas mit Rapsöl eingefettet und den Teigling hineingelegt.

Mit einem scharfen Messer ritzte ich ein Muster ein – Deckel auflegen und die Form in den auf **230°C vorgeheizten Backofen/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/für 1 Stunde geben.**

Heraus kam ein kleines knuspriges Kräuterbrot von der Firma *Leidenschaft-Brot* \*unbezahlte Werbung

Diese Backmischung enthält Vollkorn aus Dinkel, Roggen und Gerste.

Liebe Grüße Martina Ziehl mit Pampered Chef

Meine selbst entwickelten Brotrezepte findest du hier:

<https://bit.ly/39jLrPt>