

Schäferkrüstchen Brot aus dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®



Dinkel-Roggen Mischbrot aus dem kleinen Pampered Chef® Zaubermeister Lily

Zutaten:

250 g Wasser

10 g frische Hefe

10 g Zuckerrübensirup oder Honig

290 g Dinkelmehl Type 630

90 g Dinkelmehl Type 1050

40 g Roggenmehl Type 1150 (oder Waldstaudenroggenmehl)

10 g Olivenöl

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Thermomix® geben und 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen

Restliche Zutaten hinzugeben und 7 Minuten/Teigknetstufe kneten

Den Teig in die große Nixe von Pampered Chef® füllen – Deckel auflegen und 1 Stunde ruhen lassen

Danach den Teigling auf die fein bemehlte Teigunterlage geben und den Teig solange falten bis du einen Widerstand spürst und dann den Teigling auf Oberflächenspannung bringen

Reibe den Zaubermeister hauchfein mit Rapsöl aus und bemehle ein wenig mit Mehl aus dem Streufix. Den Teigling in den Brotbacktopf Lily legen und mit einem scharfen Messer einritzen und nochmals fein bemehlen mit dem Streufix – Deckel auflegen

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

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

Viel Spaß beim Nachbacken

Martina Ziehl mit Pampered Chef®