

Kaiserkrusten-Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®

Zubereitung ca. 7 Minuten, Ruhezeit 30 Minuten, Backzeit 1 Stunde



Kaiserkruste Brot aus dem Ofenmeister

Zutaten:

530 g Wasser

20 g frische Hefe

500 g Mehl Type 405

250 g Waldstaudenroggen Vollkornmehl oder Vollkornroggenmehl

1 TL Zucker

3 gestrichene TL Salz

2 gestrichene TL Bio Vollkorn Roggen Sauerteig Pulver

Etwas Bio Kerne Mix

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe in den Thermomix geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 2 rühren

Restliche Zutaten (außer den Kernen) hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen

Danach den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und auf den Teigling noch etwas Mehl stäuben und mit der flexiblen Teigunterlage/Backmatte von Pampered Chef® den Teig ein paar Mal falten.

Fette deinen Ofenmeister hauchfein mit etwas Rapsöl ein und bemehle danach mit etwas Mehl aus dem Streufix – streue dann den Kerne-Mix auf den Boden vom Ofenmeister

Nach dem falten des Teiglings bringst du den Teig Laib auf Oberflächen Spannung

Nun setzt du den Teigling in den Ofenmeister und bestäubst den Laib mit Mehl und ritzt dann mit einem scharfen Messer ein Muster ein.

Deckel auflegen und den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten Ruhe gönnen
In der Zwischenzeit heizt du deinen Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze auf/Rost/unterster
Einschub/für ca. 60 Minuten backen

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

Viel Spaß beim Nachbacken

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte findest du hier: www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/