

Vollkornbrot à la Lafer im Ofenmeister von Pampered Chef gebacken



Vollkornbrot á la Lafer im Pampered Chef Ofenmeister backen, diese Kombination muss ja gelingen, das war mein erster Gedanke :) Als ich dann noch im Rezept las, dass Kürbiskörner mit ins Brot kommen, da war es klar, dieses Brot muss ich nachbacken "I Love it"

Dieses Mal bereite ich den Teig in meiner KitchenAid zu, damit auch die Letzten merken, dass es egal ist womit ich meinen Teig knete es hängt nur davon ab worin ich den Teig backe :) - schließlich möchte ich ein Steinofenbrot *schwärm*

Also ran an die Maschine, egal welche ihr besitzt...und wenn ihr keine Maschine habt, dann nehmt eure Hände und knetet den Teig :) - dieser Teig ist sowieso sehr weich in seiner Konsistenz.

Zutaten:

- 20 Gramm Hefe
- 700 Gramm lauwarmes Wasser
- 350 Gramm Sonnenblumenkörner und Kürbiskörner gemischt
- 75 Gramm Haferflocken
- 400 Gramm Weizen Vollkornmehl
- 350 Gramm Weizenmehl Typ 550
- 30 Gramm Salz

Zubereitung:

- Gebt 700 Gramm Wasser in eure Schüssel und dazu gebt ihr die Hefe und löst diese auf
- alle restlichen Zutaten hinzufügen und mindestens 7 Minuten kneten.
- Deckt eure Schüssel nun mit einem Deckel ab und lasst den Teigling 1 Stunden ruhen.
- Sollte euer Ofenmeister noch nicht die benötigte Patina haben, dann fettet ihn etwas aus (ich nehme dazu gerne Rapsöl hauchfein)

- Gebt nun den Teigling in den Ofenmeister und schneidet den Teigling ein und wenn ihr mögt, dann mehlt ihr mit dem Streufix noch etwas die Oberfläche.
- Stellt den Zaubermeister mit aufgelegtem Deckel auf den Rost ins unterste Einschubfach und schaltet dann erst den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze an. Bei mir brauchte es 60 Minuten um ein knuspriges Brot zu erhalten.