

Landbrot Backhausart aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 450 g Wasser
- 30 g Hefe
- 50 g Buttermilch oder saure Sahne oder Naturjoghurt

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Buttermilch im TM 2 Minuten/37 Grad/Stufe 3 erwärmen.

- 650 g Weizenmehl 1050
- 100 g Roggenmehl 1150
- 15 g Salz
- 37 g Backmalz
- 1 EL Balsamico Essig - dunkel oder hell, das ist egal

Das Mehl und die restlichen Zutaten hinzu geben und dann den TM auf Teigstufe 5 Minuten kneten lassen.

Lasst danach den Teig im TM Topf für 30 Minuten "gehen" und danach knetet ihr nochmal 1 Minuten auf Knetstufe.

Formt einen Teigling oder so wie ich macht zwei Teiglinge aus dem Teig und legt es in den großen gefetteten (ich fette dünn mit Rapsöl) Ofenmeister - Deckel auflegen und ein letztes Mal 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit heizt ihr euren Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vor. Nach dem gehen macht ihr den Teigling mit euren Händen etwas nass und bestäubt ihn aus dem [Streufix](#) mit Mehl - ritzt nun den Teigling ein. Legt den Deckel auf und gebt den Ofenmeister auf den Rost ins unterste Einschubfach.

Backzeit ist 1 Stunde (nicht vorgeheizt) 230 Grad Ober-/Unterhitze / Rost / unterster Einschub - bitte bleibt auf Augenkontakt/Geruchskontakt, da man riechen kann wann das Brot fertig ist. Jeder Backofen ist anders, deswegen testet euren Backofen beim ersten backen mit dem

Ofenmeister aus.

Nachdem das Brot aus dem Backofen geholt wurde sofort auf ein erhöhtes [Kuchengitter](#) stürzen und rundherum abdampfen lassen.

Eine liebe Kundin die meinen Brotbackkurs in meiner Showküche besuchte, hat mich wieder an dieses Rezept erinnert - danke Ursula :)

Besucht gerne mal meinen Onlineshop und schaut euch die geniale Stoneware und viele andere nützliche Dinge an - [hier klicken um zum Shop zu gelangen](#)

Gutes Gelingen wünscht euch eure
Martina