

Schwarzwald Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 350 g Wasser
- 1 Päckchen Trockenhefe oder einen 1/2 Hefewürfel
- 40 g Ahornsirup
- 350 g Weizenmehl Typ 550
- 150 g Weizenmehl Typ 1050
- 60 g Roggenmehl Typ 1150
- 25 g Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL weißen Balsamico
- optional hatte ich noch 100 g Ansatzteig von meiner LM Führung - das musst du aber nicht hinzugeben, denn du wirst es sicherlich nicht vorrätig haben. Es geht ebenso ohne :)

Zubereitung:

- Wasser und Hefe im TM 3 Min./37°/Stufe2 auflösen
- restliche Zutaten hinzufügen und auf Knetstufe den Teigling 6 Minuten kneten lassen.
- Teig in eine bemehlte Schüssel füllen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen
- danach den Teigling auf die mit dem StreuFix bemehlte Backmatte geben und solange falten, bis sich ein kompakter Teigling ergibt.
- bemehle den Teigling nochmal mit etwas Mehl aus dem StreuFix und schneide ein Muster in deinen Teigling
- der große Zaubermeister ist mit etwas Backtrennmittel ausgefettet und dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt. Den Zaubermeister auf den Rost stellen ins unterste Einschubfach - ca. 55 Minuten backen.
- wenn die Zeit um ist das Brot aus dem Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter (das Füße hat und hochsteht) auskühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef