

## Saftiges Crossbrot aus dem Ofenmeister / Zaubermeister von Pampered Chef



### Zutaten:

- 450 g Wasser
- 30 g frische Hefe
- 50 g Joghurt
- 1 Beutel Natursauerteig (Seitenbacher)
- 300 g Weizenmehl 1050
- 250 g Roggenmehl 1150
- 200 g Dinkelmehl 630
- 2 geh. TL Salz
- 1/2 TL Brotgewürz
- 1 EL Balsamico

### Zubereitung:

- Wasser, Hefe und Joghurt im TM 3 Min./37°/Stufe 3 rühren
- Natursauerteig hinzugeben und 1 Min./Stufe 2 unterrühren
- die Mehle, Salz, Brotgewürz und den Balsamico hinzugeben und 5 Min./Teigstufe vom TM kneten lassen
- Teig in eine große Schüssel umfüllen und ca. 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen
- danach den Teigling auf die bemehlte Backmatte geben und etwas Mehl aus dem Streufix darüber streuen und mehrmals den Teigling falten.
- den Teigling in den großen Zaubermeister legen und mit etwas Wasser besprühen und mit einem scharfen Messer einschneiden, wer mag kann für die Optik noch etwas Mehl aus dem Streufix auf den Teigling streuen.
- Zaubermeister in den KALTEN Backofen/Rost/unterstes Einschubfach geben und nun auf 230° Ober-/Unterhitze ca. 1 Stunde backen. Bitte bleibt auf Augenkontakt, da jeder Backofen ein anderes Ergebnis liefert.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung mit Onlinshop:  
[ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**