

Haselnussbrot gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef®



Frisches Nuss-Brot mit ganzen Haselnüssen aus dem Ofenmeister

Zutaten:

530 g Wasser

1 TL Zucker

20 g frische Hefe

400 g Weizenvollkornmehl

250 g Weizenmehl Type 550

50 g Weizenmehl Type 405

5 g Olivenöl

15 g Salz

150 g Haselnüsse

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 3** verrühren.

Restliche Zutaten außer den Haselnüssen hinzufügen und den Thermomix®

5 Minuten/Teigknetstufe den Teig kneten lassen.

Danach den Teig aus dem Mixtopf entnehmen und auf die Teigunterlage von Pampered Chef geben.

Die Teigunterlage etwas mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und den Teig mit dem Teigroller ausrollen.

Auf den ausgewellten Teigling nun die ganzen Haselnüsse gleichmäßig verteilen und den Teigling einrollen und zu einem Laib formen.

Den Teigling in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen und Deckel auflegen um den Teig darin ruhen zu lassen. **ACHTUNG!** Sei nicht so neugierig wie ich und hebe nach der Ruhezeit den Deckel ab, sondern stelle nach der Ruhezeit den Ofenmeister in deinen vorgeheizten Backofen.

Dadurch, dass ich reingeschaut habe, hat mein Teigling der schön aufgegangen war einen Zug erhalten und hat leider seine schöne Wölbung verloren – was aber am Geschmack des Brotes nichts

ändert, sondern einfach am Aussehen 😊

Dein Backofen vorheizen auf **230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten** backen.

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

Nach dem Backen den Brotlaib sofort aus dem Ofenmeister stürzen und auf dem Kuchengitter von Pampered Chef® auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Mein Pampered Chef Onlineshop: www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende PC-Produkte kamen zum Einsatz:

Ofenmeister

Kuchengitter

Silikonhandschuhe Packs An!

Streufix

Teigroller

Teigunterlage