

Krusti-Brot aus dem emaillierten Guss-Topf von Pampered Chef®



Zutaten:

- 450 g Wasser
- 1 Packung trocken Hefe oder 20 g frische Hefe
- 50 g Schmand
- 1 Beutel Natursauerteig (Seitenbacher – unbezahlte Werbung)
- 300 g Dinkelmehl Type 1050
- 250 g Roggen Vollkornmehl
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Salz
- 1 EL dunkler Balsamico

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Schmand in den Thermomix® geben – 3 Minuten/37°C/Stufe 2
Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe
Den Teigling in eine große Schüssel geben und abgedeckt 1,5 Stunden ruhen lassen.
Danach den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage von Pampered Chef® geben
und 10 Mal den Teigling falten und in Form bringen.

Stelle den leicht bemehlten Gusseisernen Topf mit aufgelegtem Deckel in den Backofen/Rost/mittleres
Einschubfach/230°C und lasse den Topf im Backofen heiß werden bis 230°C erreicht sind.
Sobald der Backofen und der Guss Topf seine Temperatur hat, gibst du den Teigling in den Topf und
ritz ein Muster in den Teigling ein und bemehlst nach Bedarf nochmals mit dem Streufix.
Deckel auflegen und für ca. 55 Minuten den Guss-Bräter in den Backofen geben.
Nach dem backen das Brot sofort aus dem Guss Topf holen und auf das Kuchengitter von Pampered
Chef zum Auskühlen legen.

Ich wünsche dir viel Spaß mit meinem Rezept und guten Appetit.
Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef Onlineshop von Martina – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte habe ich verwendet:
Emaillierter Guss Topf 5,7 Liter
Streufix
Teigunterlage
Silikonhandschuhe Packs An!
Schneidbrett von Pampered Chef
Brotmesser