

Fränkisches Landbrot aus der Mini-Kastenform Tobi von Pampered Chef®

Kann ebenso im Ofenmeister gebacken werden.



Brot gebacken in der Mini-Kastenform "Tobi" von Pampered Chef®

Zutaten:

750 g Weizen-Vollkornmehl

150 g Dinkelmehl Type 630

100 g Roggenmehl Type 1150

12 g frische Hefe

750 g Wasser

20 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf einwiegen.

Bosch Cookit® Universalmesser/2 Minuten/Stufe 11 danach Messer entfernen und den Teig im Bosch Cookit® bei 40°C im Programm „Teigruhe“ gehen lassen.

Thermomix® 4 Minuten/Teigknetstufe/Spatel einsetzen – den Teig danach in eine große Schüssel umfüllen und 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit, den Teigling auf die mit dem Streufix gut bemehlte Teigunterlage geben und 4 gleichgroße Teiglinge mit dem Nylonmesser abstechen und rundwirken und in Form bringen.

Die kleinen Teiglaibe in die gefettete Mini-Kastenform legen und leicht mit Mehl aus dem Streufix bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Dein Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze aufgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40 Minuten backen/Klopfprobe & Bräunung** zeigt dir ob dein Brot gut durchgebacken ist.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Pampered Chef® Produkte wurden für dieses Rezept verwendet:

Mini-Kastenform Tobi (früher 4er Zauberkästchen)

Streufix

Kuchengitter

Silikonunterlage

Nylonmesser

Silikonhandschuhe Packs An!