

## Schwarzbierbrot aus der Mini-Kastenform von Pampered Chef®



Abbildung 1 Schwarzbierbrot selbst gebacken aus der 4er Stoneware Form von Pampered Chef®

### Zutaten:

250 g Wasser

250 g Schwarzbier

1/2 Hefewürfel

500 g Weizenmehl Type 1050

250 g Roggenmehl Type 1150

2 TL Sauerteigpulver

2 geh. TL Salz

1 TL Zucker

10 g Sesamkerne

20 g Kürbiskerne

20 g Sonnenblumenkerne

Etwas Rapsöl zum Einfetten der Form

### Zubereitung:

Wasser, Schwarzbier, Hefe sowie den Zucker in den Thermomix® geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 2 rühren.

Restliche Zutaten hinzugeben und 8 Minuten/Teigknetstufe den Teig kneten

Aus dem Teig nun 4 gleichgroße Teiglinge abstechen und solange falten, bis eine Oberflächenspannung sichtbar ist. Den Teigling in Form bringen und in die gefettete Mini-Kastenform legen und mit einem Messer ein Muster einritzen

Nun den Teig 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen

Danach in den kalten Backofen einschieben 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/  
ca. 35-40 Minuten backen.

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

Ich wünsche viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®