

Weizen-Dinkel Vollkornbrot gebacken im Ofenmeister

Schnelles Brot ohne Ruhezeit



Vollkornbrot Weizen-Dinkel aus dem Ofenmeister

Zutaten:

1 Becher Buttermilch

110 g Wasser

20 g frische Hefe

400 g Weizenmehl Type 550

400 g Dinkel Vollkornmehl

2 TL Salz

1 TL Zuckerrübensirup

1 EL weißer Weinessig

Zubereitung:

Buttermilch, Wasser und Hefe im Thermomix® bei **37°C/Stufe 2** wärmen und auflösen

Alle weiteren Zutaten hinzufügen – **5 Minuten/Teigknetstufe**

Danach den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben, falten und in Form bringen

Den Ofenmeister leicht fetten und bemehlen und den Teigling reinlegen

Mit Mehl aus dem Streufix den Teigling bemehlen und mit einem scharfen Messer ein Muster einschneiden – Deckel auflegen

Den Ofenmeister in den kalten Backofen einschieben

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/1 Stunde backen.

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

Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister auf das Pampered Chef® Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen

Viel Freude beim Backen!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef Onlineshop: www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte kamen bei diesem Rezept zur Anwendung:

Ofenmeister

Streufix

Teigunterlage

Silikonhandschuhe Packs An!

Kuchengitter