

## Brot mit Kräuter Creme Fraiche aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



*Brot gebacken im Ofenmeister*

### **Zutaten:**

285 g Wasser

1 P. Trockenhefe

1 TL Zuckerrübensirup

200 g Roggenmehl Type 1150

400 g Weizenmehl Type 405

100 g Creme Fraiche Kräuter

2 TL Salz

1 Msp. Brotklee von Brotkrümel \*unbezahlte Werbung\* (optional)

### **Zubereitung:**

Wasser, Trockenhefe und Zuckerrübensirup in den Thermomix® geben

**3 Minuten/37°C/Stufe 2**

Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten

Den Teigling anschließend auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und falten.

Danach in die große Edelstahlschüssel geben – Deckel auflegen und **1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.**

Nachdem der Teig sich verdoppelt hat, den Teigling nochmals auf die bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling ziehen und locker nach innen einschlagen und in Form bringen.

Nun mit einem scharfen Messer ein Muster einschneiden und den Laib in den leicht gefetteten und bemehlten Ofenmeister legen – Deckel auflegen und in den Backofen geben.

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

Nach dem backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Ich wünsche viel Spaß mit meinem Rezept und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

Pampered Chef® Onlineshop von Martina: [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

Diese Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenmeister, Kuchengitter, Streufix, Silikonpinsel, Teigunterlage, Silikonhandschuhe