

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert das Familien-Knusperle-Brot nach der Idee von Thermifee – gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef



Teig:

- 260 g Wasser
- 10 g frische Hefe (1/4 Würfel)
- 5 g brauner Zucker oder Zuckerrübensirup
- 400 g Dinkelmehl 630, oder Weizenmehl 405
- 150 g Roggenmehl 1150
- 2 1/2 TL Salz
- 5 g Backmalz (= 1 TL)
- 10 g Roggensauerteigpulver, (= 2 TL)
- 10 g DUNKLER Balsamico-Essig
- 150 g Naturjoghurt 3,5 %

Anleitung:

- Wasser, Hefe und Zucker bei 37° für 2 Minuten im TM auflösen
- restliche Zutaten hinzufügen und Teig 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen
- Teigling in eine geölte Schüssel mit 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen
- Teigling falten, sodass eine schöne Oberflächenspannung entsteht - forme den Teigling zu einer Kugel
- dein Ofenmeister ist mit Backtrennmittel gefettet und darin lässt du den Teigling nochmals 30 Min. ruhen - vorab mit Wasser benetzen und Einschnitte einritzen und leicht bemehlen.
- dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/60 Min. backen
- nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Beraterin mit Onlineshop: <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>