

## Weizenvollkorn Brot gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef



Abbildung 1 Pampered Chef Ofenmeister Weizenvollkornbrot

### Zutaten:

25 g Hefe

150 g Wasser

150 g Milch

150 g Joghurt

600 g Weizenvollkornmehl

2 TL Salz

1 Prise Zucker

Etwas Mehl zum bestäuben aus dem Streufix

### Zubereitung:

Milch, Wasser, Zucker und Hefe in dem TM Mixtopf geben und 2 Minuten/37°C verrühren.

Joghurt, Mehl, Salz hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Teigling in eine Glasschüssel umfüllen und mit dem Stretchfit abdecken und 1 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und falten bzw. den Teigling auf Oberflächenspannung bringen.

Lege den Teigling in den (gefetteten) Pampered Chef® Ofenmeister, ritze ein Muster ein und bestäube nochmals mit Mehl aus dem Streufix den Teig Laib.

Deckel auflegen und in den aufheizenden Backofen 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als mein Backofen.

Viel Spaß beim nachbacken!

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Rezeptheft GenussZone: [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)

Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Rezepte Homepage: [www.martinaziehlmitpamperedchef](http://www.martinaziehlmitpamperedchef)

Instagram: [www.instagram.com/martina\\_ziehl/?hl=de](https://www.instagram.com/martina_ziehl/?hl=de)