

Buttermilchbrot aus dem großen Ofenmeister von Pampered Chef



Pampered Chef Ofenmeister Buttermilchbrot

Zutaten:

300 g Buttermilch

200 g lauwarmes Wasser

20 g frische Hefe

1 TL Zuckerrübensirup

600 g Weizenmehl Type 550

135 g Weizenvollkornmehl

2 TL Salz

1 EL dunklen Balsamico

Zubereitung:

Buttermilch, Wasser, Hefe und den Zuckerrübenrübensirup in den Mixtopf geben 3 Min./37°/Stufe 2 verrühren.

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigknetstufe kneten lassen.

Den Teig in eine große bemehlte Glasschüssel geben und den Stretchfit drüber spannen - um den Teig 1,5 – 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen zu können.

Nun den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und ca. 10 x falten und einen Laib formen.

Den Laib in den großen bemehlten Ofenmeister geben und ein Muster einschneiden und evtl. nochmal bemehlen.

Den Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen.

Dein Backofen kann ein anderes Ergebnis als mein Backofen liefern, von daher immer auf Sichtnähe bleiben.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de