

Brot aus dem runden Zaubermeister von Pampered Chef

Rezept und Bild stammt von Mike Herrmann aus Mike's Kitchen



Abbildung 1 Lecker Brot aus dem kleinen Zaubermeister von Pampered Chef

Zutaten:

350g Wasser
10g frische Hefe
40g Zuckerrübensirup
400g Weizenmehl 550er
50g Weizenvollkorn Mehl
50g Roggenmehl 1150er
2 TL Salz
2 TL Back-Malz
2 TL Olivenöl
50g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und 3 Minuten 37°/Stufe 2 vermischen

Nun die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und alles für 5 Minuten/Teigknetstufe vermischen lassen.

Den Teig in die große Nixe geben und für mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 220°/Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den leicht klebrigen Teig auf die Backmatte geben, mit etwas Mehl bestäuben und mehrere Male Falten.

In den gefetteten runden Zaubermeister geben. Mit Sonnenblumenkerne und Sesam bestreuen, leicht einschneiden und mit geschlossenem Deckel für 60 Minuten backen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mike's FB Kanal findest du hier - <https://bit.ly/2MSIY9y>