

Oscar das Brot der Superlative gebacken im kleinen Zaubermeister „Lily“



Zutaten:

330 g Wasser
7g frische Hefe
7g brauner Zucker
130 g Roggenmehl Typ 1150
170 g Weizenmehl Typ 1050
200 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz
1 EL Sesam
1 EL Leinsamen

Zubereitung:

Löse die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker auf – 2 Minuten/37°/Stufe2

Gebe nun die restlichen Zutaten hinzu – 5 Minuten/Teigknetstufe

Nun den Teigling in eine Glasschüssel oder die große Nixe füllen – Deckel auflegen und 1 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Streufix den Teigling hauchfein mit Mehl bestreuen. Falte den Teigling sooft es geht.

Dein Teigling in den gefetteten kleinen Zaubermeister „Lily“ legen – ein Muster einritzen – Deckel auflegen und in den auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten Backofen geben.

Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Martina Ziehl, Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware von Pampered Chef

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de