



ROGGEN-DINKEL-KRÜSTCHEN AUS DEM KLEINEN ZAUBERMEISTER

Ich bin immer wieder begeistert, das mit so wenigen und natürlichen Zutaten ein so tolles Brot aus dem Kleinen Zaubermeister heraus kommt. Wenn ich den Deckel vom Zaubermeister abhebe, dann hüpfert mein Herz beim Anblick meines selbst gebackenen Brotes.

ZUTATEN

- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Salz
- 10 g Hefe
- 350 g Wasser

ZUBEREITUNG

- Das Wasser mit der Hefe im Mixtopf 3 Minuten/37°/Stufe 2 auflösen
- Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe den Teig im Thermomix kneten lassen.
- Teigling abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Danach den Teigling mit Hilfe der Teigunterlage falten und in den Kleinen Zaubermeister geben, mit dem Streufix bemehlen und einritzen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen
- Das Brot nach dem Backen sofort aus dem Kleinen Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de