

Waldstaudenroggenbrot von Martina Ziehl – gebacken im Ofenmeister



Zutaten:

- 500 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Waldstaudenroggenmehl
- 250 g Weizenmehl Type 1050
- 300 g Weizenmehl Type 405
- 2 TL Trockensauerteig
- 2 TL Salz
- 2 EL Sesam
- 2 EL Leinsamen

Zubereitung:

- löse die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker im TM auf 2Min./37°/Stufe2
- nun füge die restlichen Zutaten hinzu und lasse den TM den Teig kneten 5 Min./Knetstufe
- nun gib den Teigling in eine geölte Schüssel und decke den Teigling ab - Ruhezeit 60 Minuten
- nach der Ruhezeit faltest du den Teigling solange bis sich eine Kugel formt.
- schneide in den Teigling ein Muster und lege den Teigling in den großen Ofenmeister.
- dein Backofen ist auf 230° vorgeheizt / Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten
- bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner!

Viel Spaß beim nachbacken ♥

Martina Ziehl – Beraterin bei Pampered Chef

Onlineshop: <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/willkommen/>