

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert dir das Buttermilch-Stullen-Brot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 175 g Buttermilch
- 225 g Wasser
- 1/2 frischer Hefewürfel
- 1 TL Ahornsirup
- 400 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 80 g Roggenvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 2 EL Öl

Zubereitung:

- Buttermilch, Wasser, Hefe und Ahornsirup im TM 2 Min./37°/Stufe2 vermengen
- restliche Zutaten hinzufügen und 5 Min./Knetstufe im Thermomix kneten lassen
- Den Teigling in eine geölte Schüssel einfüllen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen
- Den Teigling nun so oft falten bis eine schöne Oberflächenspannung entsteht und rund wirken
- Nun den Teigling in den leicht geölten (Rapsöl) großen Zaubermeister legen. Ritze ein Muster in den Teigling und bestäube ihn etwas mit Mehl aus dem Streufix
- Stelle den Zaubermeister in den kalten Backofen - 230°/Ober-Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/1Stunde. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als mein Backofen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Martina Ziehl mit Pampered Chef

Mein Onlineshop um alle Produkte anschauen zu können: <https://ziehl.shop-pamperedchef.de/shop-start/>