

Martina Ziehl mit Pampered Chef zeigt heute ein Bauernbrot aus dem Ofenmeister



Zutaten:

- 440 g Wasser
- 20 g frische Hefe (ich hatte ein Päckchen Trockenhefe im Haus)
- 30 g Ahornsirup
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 120 g Weizenmehl Typ 1050
- 80 g Roggenmehl Typ 1150
- 15 g Olivenöl
- 15 g Salz
- 1, 5 TL Backmalz

Zubereitung:

- Wasser, Hefe und Ahornsirup in den TM geben 2 Min./37°/Stufe 2
- Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Min./Knetstufe
- Teig in eine Schüssel umfüllen und fein mit Mehl aus dem Streufix bestäuben
- Schüssel mit einem Tuch abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen
- Danach den Teigling ca. 10-mal falten und zu einem runden Brotlaib formen - mit Mehl aus dem Streufix fein bestäuben und mit einem scharfen Messer einritzen
- In den großen Zaubermeister legen - Deckel auflegen und in den Backofen einschieben - Unterstes Einschubfach/Rost/Ober-Unterhitze/230°/ca. 1 Stunde
- Nach dem backen sofort aus dem Zaubermeister entnehmen und auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken!

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Fachberatung

Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de