

## Schweizer Kastenbrot aus dem Pampered Chef Zauberkasten



Abbildung | Rezept von Martina Ziehl

### Zutaten:

- 150 g Möhren (raspeln)
- 400 g Dinkelmehl Typ 1050
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 15 g frische Hefe
- 350 g lauwarmes Wasser
- 15 g Zuckerrübensirup
- 1 EL Aceto Balsamico (dunkel)
- 2 TL Salz
- 1 EL Rapsöl

### Zubereitung:

Die Möhren gestückelt in den Mixtopf geben 4 Sekunden/Stufe 10 danach umfüllen

Hefe, Wasser und den Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben – 2 Minuten/37°C/Stufe 2

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.

Fülle nun den Teigling in eine große Schüssel – abdecken und ca. 1 Stunden ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling mit der Teigunterlage falten – wenn es klebt immer ein Hauch von Mehl aus dem Streufix bestäuben.

Bringe den Teigling nach dem falten auf Oberflächenspannung und legt den Teigling in den leicht gefetteten (Rapsöl) Zauberkasten von Pampered Chef – schneide ein Muster ein und bestäube noch etwas mit Mehl den Brotlaib.

Dein Backofen ist auf 220°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt und backe es ca. 1 Stunde.

Nach dem backen das Brot gleich auf das Auskühlgitter stürzen und auskühlen lassen.

Ich wünsche dir viel Spaß beim nachbacken und verköstigen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**