

Martina Ziehl mit Pampered Chef präsentiert ein Senf Brot aus dem kleinen Zaubermeister



Mein Dank geht an Kerstin Schall, die dieses Rezept entwickelt hat ♥

<https://kerstinschall.blogspot.de/>

REZEPT:

(die doppelte Menge kann man auch im Ofenmeister backen)

5 - 10 g frische Hefe

250 g Wasser

TM5: 2 Minuten/37 Grad/Stufe 2

375 g Dinkelmehl Typ 1050

125 g Roggenmehl Typ 1150

2 TL Salz

75 g flüssiger Sauerteig (z.B. ASG)

40 g Senf (Sorte nach Geschmack) *

eventuell 25 g Wasser (je nach Teigkonsistenz)

TM5: 5 Minuten/Teigknetstufe

* Man kann jede Sorte Senf verwenden, egal ob Ingwer-Senf/Feigen-Senf/Dijon-Senf/mittelscharfer Senf/süßer Senf/Basilikum Senf/Meerrettich-Senf (den liebe ich besonders!) etc.

Gehzeit:

ca. 2 Stunden

bzw. bis der Teig sich mindestens verdoppelt hat.

Mein Tipp:

Variante 1

Ich habe den Teig im Mixtopf gehen lassen und nach 30 Minuten Gehzeit erneut geknetet (**TM5. 1 Minute/Teigknetstufe**) und dann 2-3 Stunden (bis sich der Teig verdoppelt hatte) im Mixtopf im Backofen bei eingeschalteter Leuchte nochmal gehen lassen.

Variante 2

Ich habe den Teig abends zubereitet und im Mixtopf 30 -45 Minuten gehen lassen und erneut geknetet (**TM5: 1 Minute/Teigknetstufe**).

Danach habe ich den Teig in die große Nixe umgefüllt und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank (oder an einem kühlen Ort) gehen lassen. Morgens kam der Teig nochmal ca. 30 Minuten in den Backofen bei eingeschalteter Leuchte, damit der Teig Temperatur bekommt.

Während der Teig geht, fette ich den kleinen Zaubermeister oder den runden Zaubermeister mit dem Silikonpinsel und dem Backtrennmittel oder einem hoch erhitzbaren Öl/Fett (z.B. Rapsöl/Kokosöl) dünn ein. Wenn die Stoneware bereits eine Patina gebildet hat und man beim letzten Gebrauch kein Spülmittel verwendet hat, dann reicht es, wenn man den Boden der Form mit dem Streufix bemehlt.

Den fertig gegangenen Teig nehme ich mit dem Mix Scraper aus dem Mixtopf oder der großen Nixe und gebe ihn auf die leicht eingeölte Teigunterlage. Damit falte ich den Teig mehrmals und forme den Teigling zu einem Laib. Den Laib bemehle ich mit dem Streufix und lege ihn in den kleinen Zaubermeister oder den runden Zaubermeister Mit dem Schälmesser schneide ich den Laib ein (Muster nach Wahl) und lege den Deckel auf den Zaubermeister.

Backofen:



kalt
230 Grad
Ober-/Unterhitze
Rost ganz unten
60 Minuten mit Deckel und ggf. 5-10 Minuten ohne Deckel

Nach der Backzeit den kleinen Zaubermeister oder den runden Zaubermeister mit den Silikonhandschuhen aus dem Ofen holen, das Brot sofort herausnehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.