

Brot der Superlative aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

500 g Wasser

10 g frische Hefe

1 TL brauner Zucker

200g Roggenmehl Typ 1150

250 g Weizenmehl Typ 1050

300 g Weizenmehl Typ 405

2 TL Salz

2 EL Sesam

2 EL Leinsamen

2 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker im Thermomix bei 37°/3 Minuten auflösen

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen

Den Teigling in einer Schüssel mindestens 45 Minuten ruhen lassen.

Danach den Teigling auf der Teigunterlage solange falten und dehnen bis ein schöner Teig Laib entstanden ist.

Teigling in den Ofenmeister geben und einritzen und mit Mehl aus dem Streufix bestäuben.

Der Backofen ist auch 230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt – ca. 60 Minuten backen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Fachberatung mit Onlineshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**