

Leckeres Brot mit Vollkorn-Anteil aus dem Ofenmeister/Zaubermeister von Pampered Chef®



Vollkornbrot mit Schwarzbier aus dem Ofenmeister/ehemals gr. Zaubermeister von Pamperedchef

Zutaten:

70 g Weizenkörner
70 g Roggenkörner
1 Päckchen Trockenhefe
200 g Wasser
200 g Schwarzbier
470 g Weizenmehl Type 550
2 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst die Körner im Thermomix® mahlen 1 Minuten/Stufe 10
Danach die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.
Den Teigling in eine Glasschüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
Danach den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und falten und in Form bringen.
Der [Ofenmeister](#) ist hauchfein mit Rapsöl eingefettet (auch der Deckel) und darein legst du den Teigling und bestreichst ihn mit einem Pinsel mit etwas Schwarzbier und bestäubst danach ein wenig mit Mehl aus dem Streufix und schneidest ein Muster ein. Deckel auflegen
Nun in den auf 230°C/vorgeheizten/Ober-/Unterhitze Backofen geben/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen

Viel Spaß beim Nachbacken

Martina Ziehl mit Pampered Chef®