

Landbrot aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Zutaten:

340 g Wasser

20 g Hefe

15 g Ahornsirup

400 g Dinkelmehl Type 630

110 g Dinkelmehl Type 1050

50 g Roggenmehl Type 1150

15 g Öl

2 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Ahornsirup im Thermomix® 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen

Restliche Zutaten hinzugeben und 6 Minuten/Teigknetstufe kneten

Danach den Teigling in eine große Glasschüssel füllen und mit einem Stretchfit abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teigling auf der Teigunterlage mit etwas Mehl aus dem Streufix falten und in Form bringen.

Den Teigling in den mit Rapsöl gefetteten Ofenmeister legen und mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/1 Stunde backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Backergebnis.

Nach dem backen den Brotlaib sofort aus dem Ofenmeister holen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.