

Sauerkrautbrot gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

1 Würfel Hefe

1 TL Zucker

300 g Wasser

Diese Zutaten in den Mixtopf füllen und 2-3 Minuten/37°/Stufe 2 auflösen

250 g Dinkelvollkornmehl

350 Weizenvollkornmehl

1 Messerspitze Brot-Klee oder anderes Brotgewürz

1 Dose Sauerkraut 314 ml gut ausgedrückt

50 g Speckwürfel

2 TL Salz

hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.

Danach in eine Glasschüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Nun den Ofenmeister bemehlen (wenn neu, dann leicht einfetten) und den gefalteten Teigling reinlegen und ein Muster einschneiden (wie man einen Brotteig faltet das kannst du dir online anschauen).

Dein Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Viel Spaß beim nachbacken!

Martina Ziehl mit Pampered Chef – www.ziehl.shop-pamperedchef.de