

Senfbrot – Das Lieblingsbrot für starke Kerle (& Frauen) aus dem Ofenmeister



Zutaten:

10 g Hefe

500 g Wasser

750 g Dinkelmehl Type 1050

250 g Roggenmehl Type 1150

4 TL Salz

1 Packung Sauerteig-Pulver- Extrakt (ich hatte Alnatura)

80 g Senf deiner Wahl

Zubereitung:

Hefe und Wasser im Mixtopf auflösen 2 Minuten/37°/Stufe2

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe

Den Teig mindestens 1 Stunde in einer Glasschüssel (abgedeckt) gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling auf der Teigunterlage die etwas bemehlt ist falten – dann zu einem schönen Laib formen einschneiden und leicht bemehlen.

Deckel auflegen und in den Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen.

Bleibe auf Augenkontakt, denn du hast einen anderen Backofen als ich.

Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Auskühlgitter (hochgestellt) auskühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware

Mein Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de

Dieses Rezept ist verfilmt worden und ist auf YouTube zu finden – Abonniere mich um kein Rezept zu verpassen