

VitaMalz Brot gebacken im Ofenmeister von Pampered Chef®



Zutaten:

20 g frische Hefe

370 g Vita Malz Bier *unbezahlte Werbung*

80 g Wasser

390 g Dinkelmehl Type 630

300 g Dinkelmehl Type 1050

110 g Roggenmehl Type 1150

3 TL Salz

150 g Schmand

Zubereitung:

Hefe, Bier und Wasser in den Mixtopf des Thermomix® geben

2 Minuten/37°C/Stufe2

Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten lassen.

Nun den Teigling auf die mit Mehl aus dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und den Teigling solange falten bis eine glatte und gespannte Oberfläche entstanden ist.

Den Teigling in eine Schüssel füllen oder wie ich in ein ovales bemehltes Gärkorbchen geben – mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort **1 Stunde ruhen** lassen.

Danach den aufgegangenen Laib in den leicht gefetteten Ofenmeister stürzen (ganz vorsichtig, sodass der aufgegangene Teigling nicht zusammenfällt).

Den Deckel auflegen und den Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen einschieben.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/1 Stunde

Nach dem backen das Brot sofort auf das Kuchengitter stürzen und darauf abkühlen lassen.

Ich wünsche dir viel Spaß beim Nachbacken!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich verwendet:

Ofenmeister

Kuchengitter

Streufix

Teigunterlage

Silikonhandschuhe Packs An!

Mix`N Scraper

Brotmesser graue Serie

Schneidbrett