

Kefirkruste

Zutaten:

500 g Kefir
50 g Wasser
10 g Hefe
10 g Rübenkraut
500 g Dinkelmehl Typ 630
220 g Roggenmehl Typ 1150
40 g Leinsamen
15 g Salz
20 g Roggen ASG aus dem Kühlschrank

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen und 1 EL Balsamico in den Teig geben!



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe mischen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und verkneten (Thermomix: 2 Min. Teigknetstufe).

Den Teig mindestens 2 h in der mittleren Edelstahlschüssel oder Nixe gehen lassen. Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, dehnen, falten, rund- und langwirken.

In den bemehlten Ofenmeister setzen und leicht bemehlen. Nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Temperatur aufgeheizt ist. Das Brot einschneiden und in den Backofen einschießen und 55 Min. mit Deckel backen.

Direkt aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Ofenmeister, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN