

Kaffeebrot

Zutaten:

250 g Wasser
250 g Kaffee, gekocht, schwarz (abgekühlt)
1 TL Rübenkraut
10 g Hefe
150 g Roggenvollkornmehl
70 g Livieto Madre (am Vortag aufgefrischt und bei Raumtemperatur stehen gelassen)
50 g Roggenmehl 1150
400 g Dinkelmehl 630
200 g Dinkelmehl 1050
15 g Salz



Saaten zum Bestreuen nach Gusto

Tipp: Falls kein LM vorhanden, einfach weglassen die Hefe um 5 g erhöhen und 1 EL Balsamico mit in den Teig geben!

Zubereitung:

Kaffee (abgekühlt), 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. In der Hälfte der Zeit den Teig 1 x dehnen und falten.

Nach der Gehzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und halbieren. Jedes Teigstück dehnen, falten und rundwirken und nach Gusto bemehlen oder in Saaten wälzen.

In den bemehlten Ofenmeister setzen. Nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Temperatur aufgeheizt ist. Die Brote einschneiden und in den Backofen einschießen und 1h 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