

Oma Erne Brot „Stoneware Plus Kollektion“

Zutaten:

350 g Wasser
350 g Buttermilch
3 g Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
10 g Anstellgut
(wenn keins vorhanden, einfach weglassen
und 2 g mehr Hefe in den Teig geben)
450 g Roggenmehl 1150
300 g Dinkelmehl 1050
3 TL Salz



Zubereitung:

Wasser, Buttermilch, Hefe und Sirup verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe).

Den sehr klebrigen Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, z.B. die mittlere Edelstahlschüssel und 1 h anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und vorsichtig rundwirken. Der Teig ist recht klebrig! Danach in ein gut bemehletes Gärkörbchen geben, alternativ in einen mit einem Geschirrtuch (ebenfalls gut bemehlen) ausgelegten Salatsieb. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen, dabei den Backofen mit dem Zauberstein plus (unterstes Drittel/Rost) oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Sodann den Teig vorsichtig aus dem Gärkörbchen auf den heißen Zauberstein plus oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion stürzen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in 50-55 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahlschüssel, Zauberstein plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN