

## Doppelknuscherbrot aus dem Ofenmeister

### Zutaten:

#### Vorteig (12-20 h vorher):

200 g Weizenmehl Typ 550  
200 g Wasser  
1 g Frischhefe

#### Hauptteig:

Vorteig  
100 g Wasser  
100 g Buttermilch  
15 g frische Hefe  
1 TL Rübenkraut  
400 g Weizenmehl Typ 550  
200 Roggenmehl Typ 1150  
200 g Weizenmehl Typ 1050  
24 g Salz  
300 griechischer Joghurt



Saaten zum Bestreuen nach Gusto

### Zubereitung:

Vorteig: Mehl, Wasser und Frischhefe vermischen. Den Teig abdecken und 2 h bei Zimmertemperatur reifen lassen. Danach den Vorteig bis zu 20 h in den Kühlschrank stellen. Am Backtag den Teig 1 h vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und akklimatisieren lassen.

Hauptteig: Hefe in Wasser, Buttermilch und Zuckerrübensirup auflösen. Vorteig sowie restliche Zutaten zugeben und 2 Min. langsam und 2 min. schneller kneten.

Nun den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und halbieren. Die 2 Teigstücke jeweils dehnen, falten und rundwirken. 1 Teigling befeuchten und in Saaten wälzen, den anderen Teigling bemehlen und beide nebeneinander in den bemehlten Ofenmeister legen.

Nochmals gehen lassen, bis der Ofen auf 230 °C bei Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist.

Sobald der Backofen Temperatur hat einschneiden und in den Backofen einschießen.

Doppelknuschber in ca. 60 Min. fertig backen.

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

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

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN