

Rhabarbermischbrot

aus dem Ofenmeister

Zutaten:

250 g Rhabarber in Stücken
15 g frische Hefe
1 TL Honig oder Rübensirup
350 g lauwarmes Wasser (etwas mehr je nach
Feuchte des Rhabarbers)
525 g Dinkelmehl Typ 630
225 g Roggenmehl Typ 1150
12 g Salz
2 TL Roggen-Sauerteig-Extrakt (z.B. von dm)
2 EL milden Essig



Zubereitung:

Rhabarberstücke grob zerkleinern (Thermomix: 3 Sek./Stufe 5).

Hefe und Honig zugeben und auflösen (Thermomix: 1 Min./37°C/Stufe 1). Restliche Zutaten zugeben und verkneten. (Thermomix: 2 Min./Teigknetstufe). Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 1,5 h. gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Teigunterlage dehnen, falten und rundwirken und in den bemehlten Ofenmeister legen.

Mit Mehl bestäuben und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Mehrmals mit einem Messer flach einschneiden.

Mit Deckel auf der untersten Schiene des Backofens (Rost) bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen. Das Brot ist fertig wenn es beim Draufklopfen mit einem Messergriff hohl klingt.

Wer eine kräftigere Kruste mag, nimmt den Deckel ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit ab.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN