

Malzbierbrot aus dem Ofenmeister

Zutaten:

500 ml. Malzbier
10 g frische Hefe
150 g Dinkelmehl Typ 1050
150 g Roggenmehl Typ 1150
450 g Dinkelmehl Typ 630
15 g Salz
1 TL Anstellgut (alternativ 20 g
Balsamico-Essig)

150 g gemischte Saaten
(Sonnenblumenkerne, Leinsamen,
Sesam)



Zubereitung:

Die Saaten mit 100 ml Malzbier vermengen und mind. 1 Stunde quellen lassen.

Hefe und 400 ml Malzbier leicht erwärmen (Thermomix: 1 Min./37°C /Stufe 2). Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe). Den Teig in die große leicht geölte Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 2 h gehen lassen.

Nach der Gehzeit den Teig auf die leicht mit Roggenvollkornmehl bemehlte Teigunterlage geben und rund und langwirken und in den bemehlten Ofenmeister legen. Nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Brot einschneiden und 1 h mit Deckel backen.

Nach der Backzeit sofort aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Ofenmeister, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN