

Sulmtaler Zwilling aus dem Ofenmeister

Zutaten:

300 g Kefir
300 g Wasser
10 g frische Hefe
1 TL Honig
300 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Roggenmehl Typ 1150
300 g Hartweizenmehl
18 g Salz
16 g Olivenöl
1 EL Lievito Madre

Saaten zum Bestreuen nach Gusto



Zubereitung:

Kefir mit Wasser, Hefe und Honig verrühren (Thermomix: 1 Min./37°C /Stufe 2). Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die große leicht geölte Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 1,5 h gehen lassen. Dabei nach 20 und 40 min. dehnen und falten. Das Dehnen und Falten gibt dem Teig mehr Struktur und Volumen und macht ihn besser formbar.

Nach der Gehzeit den klebrigen Teig auf die mit Hartweizenmehl ausgestreute Teigunterlage geben und in 2 gleich große Teile teilen und diese vorsichtig rundwirken. Ein Brot kann jetzt leicht befeuchtet und rings rum mit Saaten bestreut werden. Den Ofenmeister mit Hartweizenmehl ausstreuen und die 2 Brote reinlegen.

Nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Brote 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