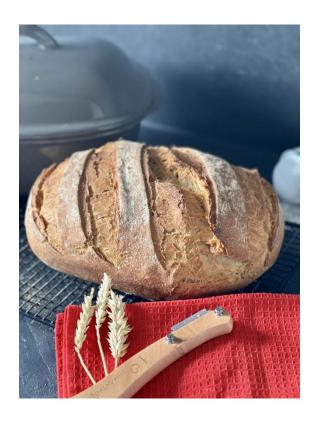
Anfängerbrot aus dem Ofenmeister

Zutaten:

350 g Weizenmehl 1050
400 g helles Weizenvollkornmehl
460 g Wasser
1 Pck. Trockenhefe
15 g Salz
7 g Backmalz (inaktiv) oder Rübenkraut
30 g Olivenöl



Zubereitung:

Trockenhefe mit dem Mehl vermischen, alle Zutaten zugeben und mit dem Thermomix zu einem geschmeidigen Teig verkneten, 3 Min. Teigknetstufe.

Den Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und 1 habgedeckt gehen lassen. Ideal sind 28-32°C.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und dehnen, falten rund-und langwirken. Brot bemehlen und in den mit Mehl ausgestreuten Ofenmeister legen. Nun nochmals 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Unmittelbar vor dem Backen wird der Teigling mit einem scharfen Messer ca. 5-10 mm tief eingeschnitten. So kann das seitliche Aufreißen der Kruste verhindert werden und die Gase können aus dem Teig nach oben entweichen.

Den Ofenmeister in den Backofen geben und 60 min. mit Deckel fertig backen. Nach dem Backen sofort aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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



Severine Schmid Weidenstraße 8 74182 Obersulm

