

Malzbierdoppel aus dem Ofenmeister

Zutaten:

450 g Weizenmehl 550
200 g Roggenmehl 1150
10 g frische Hefe
200 ml. Malzbier
210 ml. Wasser
15 g Meersalz
20 g Sauerteigansatz oder 1 EL Essig



Zubereitung:

Malzbier, Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen. Die restlichen Zutaten zufügen und 3 Min. Teigknetstufe.

Den Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und 1,5 h gehen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten (nach 30 und 60 Min.).

Sodann auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Teile abteilen und diese jeweils dehnen, falten und rundwirken. Die Brote leicht befeuchten, in Saaten wälzen und in den bemehlten 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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN