

Gleo

Zutaten

- 250ml Wasser
- 250g Weizenmehl Type 550
- 210g Dinkelmehl Type 630
- 45g Haferflocken grob
- 1/2 TL Backmalz
- 10g Hefe
- 1/2TL Zucker
- 1TL Balsamico Essig
- 1EL Olivenöl
- 2TL Salz

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Wasser ganz leicht (handwarm) erwärmen und die Hefe & Zucker hinzugeben und auflösen.
(TM: 1,5 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
2. Mit einer Küchenmaschine aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 5 Minuten kneten lassen.
(TM: 4 Minuten | Knetstufe)
3. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 2. Stunden gehen lassen.
4. Eine Teigunterlage bemehlen. Teig zu einem Brotlaib formen. Dazu den Teig immer wieder falten, bis der Teig Spannung aufgebaut hat. Etwas Mehl über das Brot streuen und einschneiden.
5. In den kleinen Zaubermeister“Lily“ Mehl streuen und den Laib hineinlegen. Den Zaubermeister“Lily“ mit dem Deckel verschließen.
6. In den kalten Backofen geben und 60 Minuten bei 250 °C Ober-/Unterhitze backen.
7. Nach der Backzeit das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



1. Brot



Ca. 7 Minuten Zubereitung
Ca. 60 Minuten Backen



Kleiner Zaubermeister