

Mila

Zutaten

- 250ml Wasser
- 10g Hefe
- 1TL Honig
- 250g Weizenmehl Type 550
- 200g Dinkelmehl Type 630
- 40g Roggenmehl Type 1150
- 15g Salz
- 1 Prise Muskat
- 3g Pfeffer
- 3g Paprikapulver
- 1TL Balsamico
- 2TL Olivenöl

Zubereitung

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

1. Wasser, Hefe und Honig ganz leicht (handwarm) erwärmen.
(TM: 3 Minuten | 37 °C | Stufe 2 | Linkslauf)
2. Mit einer Küchenmaschine aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 5 Minuten kneten lassen.
(TM: 5 Minuten | Knetstufe)
3. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1-2 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, Salz & Pfeffer über das Brot streuen und einschneiden.
5. In den kleinen Zaubermeister Mehl streuen und den Laib hineinlegen. Den Zaubermeister mit dem Deckel verschließen.
6. In den kalten Backofen geben und 50 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. 10 Minuten Zubereitung
Ca. 50 Minuten Backen



Kleiner Zaubermeister