

Daisy

Zutaten

- 250ml Wasser
- 250g Magerquark
- 1/2 TL Zucker
- 10g Hefe
- 350g Weizenmehl Type 1050
- 90g Roggenmehl Type 1150
- 310g Dinkelmehl Type 630
- 1TL Backmalz
- 1TL Sauerteigpulver (optional)
- 20g Salz
- 2EL Öl

Zubereitung

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

1. Magerquark & Wasser ganz leicht (handwarm) erwärmen und die Hefe & Zucker hinzugeben und auflösen.
(TM: 3 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
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. 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 Ofenmeister Mehl streuen und den Laib hineinlegen. Den Ofenmeister 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. 10 Minuten Zubereitung
Ca. 60 Minuten Backen



Ofenmeister