

# Hanni

## Zutaten

- 600ml Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 500g Weizenmehl Type 550
- 200g Dinkelmehl Type 1050
- 200g Dinkelmehl Type 630
- 2 1/2 TL Salz
- 1TL Backmalz

## Zubereitung

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

1. 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 8 Minuten kneten lassen.  
(TM: 8 Minuten | Knetstufe )
3. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 2. Stunden gehen lassen.
4. Eine Teigunterlage bemehlen. Aus dem Teig einen Laib falten.
5. Den Boden des Ofenmeisters bemehlen und das Laib hineinlegen. Laib mit Mehl bestreuen und einschneiden.
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