

Mirko

Zutaten

- 450ml Wasser
- 1TL Honig
- 20g Hefe
- 200g Möhren geraspelt
- 350g Dinkelmehl Type 630
- 350g Dinkelvollkornmehl
- 100g Roggenmehl Type 1150
- 60g Leinsamen
- 60g Sonnenblumenkerne
- 60g Sesam
- 20-25g Salz
- 1 TL Backmalz

Zubereitung

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

1. Wasser, Hefe und Honig hinzugeben und 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 Stunden gehen lassen.
4. Eine Teigunterlage gut 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