



BESENBROT IM OFENMEISTER

Dieses Brot wird traditionell in Besenwirtschaften in Baden-Württemberg serviert. Ein sehr leckeres knuspriges Brot das innen sehr fluffig ist. Dieses Brot hält sich tagelang sehr frisch

ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 100 g Roggenmehl Typ 1150
- 75 g Sauerteig von der Firma Seitenbacher
- 15 g Backmalz
- 15 g Salz
- 20 g Hefe
- 1 EL Balsamico Bianco Essig
- 350 g Wasser

ZUBEREITUNG

- Wasser und Hefe 2 Minuten/37°/Stufe 1
- Mehl, Backmalz, Salz, Balsamico hinzufügen und während des Rührvorgangs den Sauerteig durch die Deckelöffnung hinzugeben - 6 Minuten/Teigknetstufe
- Auf die mit dem StreuFix bemehlte Teigunterlage geben, falten und zu einem Laib formen.
- Den Teigling in den gefetteten Ofenmeister legen, bemehlen und einschneiden.
- Deckel auflegen und den Teigling für 60 Minuten ruhen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde goldbraun backen.
- Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister heraus holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de