



HANNO AUS DEM OFENMEISTER

Der Teig des Hannos ist ganz weich und lässt sich mit etwas Mehl auch sehr gut mit den Händen verarbeiten. Fertig gebacken hat der Hanno eine ganz feine Rösche und ist innen schön luftig. Das Original stammt aus der Rezeptwelt und wurde von „Sille TM5“ verfasst.

ZUTATEN

- 430 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 30 g Zuckerrübensirup
- 500 g Weizenmehl 550
- 120 g Weizenmehl 1050
- 80 g Roggenmehl 1150
- 15 g Öl
- 15 g Salz
- 1,5 TL Backmalz

ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in dem Mixtopf geben und 3 Minuten/Stufe 1 auf „Hefewohlfühltemperatur“ bringen.
- Die restlichen Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- In eine Schüssel geben und eine Stunde gehen lassen
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit bemehlten Händen 10 mal falten, zu einem Laib formen und in den gefetteten und gemehlten Ofenmeister geben.
- 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