



KOKOS-/BUTTERMILCHBROT AUS DEM OFENMEISTER

Normalerweise bereitet man Teige mit Wasser zu. Aber warum denn nicht auch mal andere Flüssigkeit verwenden. Hier gibt es ein leckeres Brot mit Kosos- und Buttermilch.

ZUTATEN

- 250 g Buttermilch
- 50 g Kokosmilch
- 15 g Hefe
- 200 g Dinkel Typ 630
- 300 g Dinkel Vollkornmehl (z.B. von Alnatura)
- 30 g Leinsamen
- 15 g Ahornsirup
- 2 TL Salz

ZUBEREITUNG

- Buttermilch, Kokosmilch und Hefe im Mixtopf 2 Minuten/37°/ Stufe 2 auflösen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und im 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Teigling in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Teigling etwas falten (geht aufgrund des Vollkornanteils nicht so leicht), in den leicht gefetteten Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und nach belieben einritzen.
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde 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