



LANDBROT AUS DEM OFENMEISTER

Sie kennen das bestimmt auch: man surft durchs Netz auf der Suche nach Leckereien und bleibt an einem Bild hängen das nach einem schreit: „Backe mich nach, backe mich nach“. So ist es mir ergangen und ich bin bei einem Bild der Bloggerin herzelieb hängen geblieben. Ein Landbrot kam mir gerade recht und so machte ich mich ans Werk :) Kleine Änderungen am Rezept mache ich immer, denn herzelieb benutzt z.B. Trockenhefe und ich frische Hefe :)

ZUTATEN

- 150 g Wasser
- 1 EL Honig
- 1/2 Würfel Hefe
- 250 g Weizenmehl 1050
- 250 g Dinkelmehl 1050
- 125 ml Buttermilch
- 1 TL Backmalz
- 2 TL Salz
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Brotgewürz (optional)

ZUBEREITUNG

- Wasser, Honig und Hefe im Mixtopf 2 Minuten/37°/Stufe 1 auflösen
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe zu einem Teigling kneten.
- Den Teigling so oft falten bis ein schöner Brotlaib entsteht.
- Brotlaib in den Ofenmeister legen, mit dem Streufix Mehl auf den Teigling stäuben und mit einem scharfen Messer den Teigling einschneiden.
- Deckel auf den Ofenmeister legen und ca. 45 Minuten gehen lassen.
- 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