



OSKAR AUS DEM OFENMEISTER

Der Oskar ist mein persönliches Lieblingsbrot. Daher backe ich ihn auch immer auf meinen Kochshows. Er hat nicht nur einen tollen Geschmack und eine wunderbar knusprige Kruste, er sieht auch einfach toll aus :D Bei den hinzugefügten Körnern können Sie selbstverständlich variieren.

ZUTATEN

- 500 g Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL brauner Zucker
- 200 g Roggenmehl Typ 1150
- 250 g Weizenmehl Typ 1050
- 300 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Trockensauerteig
- 2 TL Salz
- 2 EL Sesam
- 2 EL Leinsamen

ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und Zucker 3 Minuten/37°/Stufe 1 verrühren
- Restliche Zutaten hinzugeben und alles 3 Minuten/Teigknetstufe zu einem Teig verkneten.
- Diesen in einer großen Schüssel 1 Stunde gehen lassen.
- Teig auf die mit dem Streufix dünn bemehlte Teigunterlage geben, ein wenig flach drücken und falten. Vorgang mehrmals wiederholen und zum Schluss zu einem runden Laib formen.
- Den Ofenmeister dünn einfetten (nur hoch erhitzbares Öl, z.B. Rapsöl, Palmissoft oder Backtrennmittel verwenden!), bis sich eine Patina gebildet hat.
- Brotlaib in den Ofenmeister geben, mit dem Streufix gut mit Mehl bestäuben und nach Belieben einschneiden (Kreuz, Karo o.Ä.) und bei geschlossenem Deckel 30 Minuten gehen lassen.
- Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde goldbraun backen.
- Nach der Backzeit Ofenmeister mit den Packs an! Silikonhandschuhen aus dem Ofen holen, das Brot mit Hilfe des Großen Servierhebers aus dem Ofenmeister herausnehmen und dieses auf dem Kuchengitter auskühlen 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