



Bauernbrot

ZUTATEN für den kleinen Zaubermeister „Lilly“

Roggensauerteig

260 g Wasser, lauwarm

20 g Anstellgut

(Roggensauerteig)

200 g Roggenmehl (Type 997)

Quellstück

25 g Zwieback, Knäcke-
oder altes Brot

50 g Wasser

Hauptteig

90 g Wasser

100 g Roggenmehl (Type 997)

180 g Dinkelmehl

2 TL Salz

2 TL Brotgewürz

1 EL Olivenöl



Nützliches Zubehör

Kleiner Zaubermeister, Große Nixe, Teigunterlage, StreuFix, Mix 'n Scraper, Kuchengitter, Ofenhandschuhe

ZUBEREITUNG

Roggensauerteig und Quellstück

1. Das warme Wasser in ein hohes Glas (ca. 1 l Füllmenge) geben. Das Anstellgut und das Roggenmehl hinzufügen und alles mithilfe einer Gabel gut vermischen. Den Deckel locker auflegen und den Teig an einem warmen Ort 12 bis 15 Stunden ruhen lassen.
2. Für das Quellstück das Brot möglichst klein brechen oder mörsern und mit dem Wasser in einer Schüssel mischen. Das Quellstück im Kühlschrank aufbewahren, bis der Sauerteig fertig gereift ist.

Hauptteig

3. Alle Zutaten (inkl. Roggensauerteig und Quellstück) in einer großen Schüssel gut miteinander mischen und verkneten (30 Sek./Linkslauf/St. 4 und dann 2 Min./Knetstufe)*. Den Teig dann abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen.
4. Die Teigunterlage gut bemehlen und den sehr klebrigen und schweren Teig darauf geben. Jetzt den Teig mithilfe der Teigunterlage mehrmals von den Rändern zur Mitte hin falten. Zu einem Laib formen und diesen – nochmals bemehlt – mit dem Schuss nach oben in die gut bemehlte Lilly setzen. Den Deckel auflegen und dem Laib weitere 2 Stunden Ruhe gönnen. Zum Ende der Zeit den Backofen auf 230 °C vorheizen.
5. Das Brot im kleinen Zaubermeister auf der untersten Schiene 45 – 60 Minuten goldbraun backen. Sofort aus der Form auf ein Kuchengitter geben und dort abkühlen lassen. Lasst es euch schmecken!

*Die Angaben beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de ·
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>