



Bauernbrot

ZUTATEN für den Zauberkasten

200 g Roggenvollkornmehl
(200 g Roggenkörner)*

400 g Dinkelmehl

20 g frische Hefe

1 EL Apfelessig

400 g Wasser, lauwarm

2,5 TL Salz



Nützliches Zubehör

Zauberkasten, Große Nixe, Teigunterlage, StreuFix, Mix 'n Scraper, Kuchengitter, Ofenhandschuhe

ZUBEREITUNG

1. (Die Roggenkörner in den Mixtopf geben, 45 Sek./St.10 mahlen und umfüllen)*
2. Die Hefe im warmen Wasser auflösen (2 Min./37 °C/St. 2)*
3. Die beiden Mehlsorten, den Apfelessig und das Salz zugeben und alles zu einem Teig verkneten (3 Min./Knetstufe)*
4. Den Teig abgedeckt in einer großen Schüssel ca. 1 Stunde gehen lassen. In dieser Zeit den Ofen vorheizen (220 °C), den Zauberkasten mehlieren und eine kleine Ofenfeste Form mit Wasser füllen.
5. Den Teig in den Zauberkasten geben und **vorsichtig!** mit der Form 2-3-mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich der Teig setzt. Das Brot mit etwas Mehl bestäuben und einschneiden. Dann den Zauberkasten zusammen mit der Wasserschale in den Ofen geben und 15 Minuten backen. Die Wasserschale entfernen und den Backofen auf 180 °C herunterschalten. Das Brot weitere 30 bis 45 Minuten fertig backen und danach sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen 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://www.pamperedchef.eu/pws/will/tabs/home>