

Dinkel-Roggen Brot „Paderborner Art“

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 320g Wasser
- 15g Hefe
- 1 TL Zucker
- 190g Roggenmehl Typ 997
- 105g Dinkelmehl Typ 630
- 100g Dinkelvollkornmehl
- 15g weißer Balsamico
- 20g Sauerteigpulver
- 10g Salz
- etwas Keimöl zum Fetten und Glätten

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./ 37°C/ Stufe 2 auflösen. Restlichen Zutaten hinzufügen und 6 Min./ Teigknetstufe vermengen. Nicht wundern, der Teig ist nicht formbar und klebrig.

In der Zeit den kleinen Zaubermeister etwas fetten. Den Teig vom Mixtopf direkt in die Form geben und mit Öl auf der Oberfläche glattstreichen.

Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen und in der Zeit den Backofen auf 240°C Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mit einer geölten Stricknadel oder einem Bratenthermometer den Teig mehrmals einstechen.

Den kleinen Zaubermeister ohne Deckel auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen stellen und ca. 15 Minuten vorbacken.

Dann den Deckel auflegen, die Backofentemperatur auf 200°C Grad runterreduzieren und ca. 50 Minuten weiterbacken.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de

