

Kochshowbrot

1 Brot

Ofen: 240°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca. 55 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe
250ml Malzbier
250ml Wasser

450g Roggenmehl
400g Dinkelmehl
1,5 EL Salz
2TL weißer Balsamico
1 EL Öl
1EL Sauerteigpulver
1 TL Brotgewürz




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Hefe in Malzbier- Wassergemisch auflösen
 - 2 Minuten 37°C Stufe 2
- Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem glatten, leicht feuchten Teig kneten
 - 8 Minuten Knetstufe
- Teig mehrfach falten und so für ausreichend Spannung sorgen
- Brot 10 Minuten ruhen lassen
- Brot mehlen und einschneiden
- In den gemehlten Ofenmeister legen
- Mit geschlossenem Deckel ca 55 Minuten backen
- Nach Ende der Backzeit sofort aus dem Ofenmeister nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen