

Möhrl's Kochshowbrot

Zutaten

- 430 g Wasser
- 15 g Hefe
- 30 g Honig
-
- 500 g Weizen 550
- 120 g Weizen1050
- 80 g Roggen 1150
- 15 g Öl (Sonnenblumen/Raps)
- 15 g Salz

Am liebsten nehme ich anstatt der 3 Mehlsorten einfach 700g vom 5-Korn Brotmehl aus der Adlermühle in Bahlingen.

Gibt es auch online:

- adler-muehle.de

Man kann auch 1-2 Handvoll Körner in den Teig mit einarbeiten!

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Honig miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
(TM: 2 Min/37°/St 2)
- Restlichen Zutaten dazu und **5 Minuten** kneten.
- In die mittlere Edelstahlschüssel geben und mit Mehl bestreut, mit Deckel, so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar verdoppelt hat (bei mir immer so zwischen **1-1,5 Stunden**)
- Ofen auf **240°C Ober-/Unterhitze** aufheizen.
- Nun den Teig auf die leicht gemahlte Backmatte geben und mit deren Hilfe 10 mal falten, bis es kaum noch geht und dann zu einem Brot formen.
- Nun in den (wenn er noch keine Patina hat) gefetteten und leicht gemehlten Ofenmeister geben, mit Mehl bestäuben, das gewünschte Muster einschneiden und den Deckel auflegen.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. **50-60 Minuten** backen. Evtl. noch ein paar Minütchen ohne Deckel zum Bräunen.

- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

→ halbe Menge passt auch wunderbar in den Kleinen Zaubermeister „Lily“!



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de