Sauerrahm Brot ohne Namen

Zutaten:
160g Roggenmehl Typ 1370 oder 1150
310 Weizen Typ 1050
15g Zuckerrübensirup
60g saure Sahne
17g frische Hefe
13g Salz
20g Kartoffelflocken (optional)
250g handwarmes Wasser
Körner - Mischung zum Bestreuen

So funktioniert es!
Alle Zutaten mindesten 5 – 6 Minuten, mit der Küchenmaschine, zu einem geschmeidigen, leicht klebrigen Teig kneten.
Abgedeckt, 3 – 4 Std gehen lassen.

So geht es weiter!
Den Teig, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche, 1 – 2x leicht falten.
Die Spannung im Teig ist sofort vorhanden.
Die Körner Mischung auf der Arbeitsfläche verteilen und den geformten Teig darin wälzen, so dass der Teig ringsum, eine Körner - Kruste bekommt.

So geht es weiter!
Den Teigling in den kleinen Zaubermeister legen und in der Mitte, mit den Fingerrücken einen 2cm tiefen Graben drücken.
Abgedeckt mit dem Deckel, 10 Minuten stehen lassen.
Den Teig einschneiden.

Ab in den Ofen!
Den kleinen Zaubermeister mit Deckel in den kalten Ofen stellen und das Brot für 50 Minuten bei 240C Umluft backen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481