

Weizenknusperle

KL. ZAUBERMEISTER ODER
OFENMEISTER



Zutaten

KL. ZAUBERMEISTER

- 260 g kaltes Wasser
- 5 g frische Hefe
- 20 g Olivenöl
- 340 g Weizenmehl
Typ 1050
- 50 g
Roggenvollkornmehl
- 8 g Salz

OFENMEISTER

- 390 g kaltes Wasser
- 8 g frische Hefe
- 15 g Olivenöl
- 500 g Weizenmehl
Typ 1050
- 75 g
Roggenvollkornmehl
- 12 g Salz



Zubereitung

- Wasser und Hefe in die Rührschüssel geben und die Hefe auflösen
- Mehl und Öl dazu geben und alles für 10 Min. kneten lassen.
- Dann das Salz zugeben und den Teig weitere 5-10 Min. fertig kneten.
- Der Teig sollte sich selbst schön vom Rand der Schüssel lösen.
- Den Teig zu einer Kugel formen und gut abgedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben rund wirken.
- Teigling etwas länglich Formen, einschneiden und in den bemehlten kleinen Zaubermeister / Ofenmeister legen.
- Deckel auflegen und etwa 10 Minuten gehen lassen. Den Deckel nicht mehr abnehmen.
- Während dieser 10 Minuten den **Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gitterrost wie immer im unteren Drittel des Backofens.**
- Kleinen Zaubermeister / Ofenmeister mit Deckel in den Backofen geben und für etwa 50 Minuten backen.
- Je nachdem wie dunkel ihr euer Brot haben wollt könnt ihr es evtl nochmal 5 Minuten länger im Ofen lassen.
- Brot aus der Stoneware nehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Beate
Pampered Chef