

Quarkbrot aus dem kleinen Zaubermeister

Rezept ist von Stephanie Christian und ihr findet Ihre Koch,-und Backseite auf Facebook unter: Steffi´s Küchenleckereien

Zutaten:

200 g Weizenmehl Typ 550

100 g Roggenmehl Typ 1150

160 g warmes Wasser

60 g Magerquark

10 g frische Hefe

10 g weißer Balsamico

1,5 TL Salz

15 g flüssigen Sauerteig, ich hatte 1 TL Sauerteigpulver

1 TL Honig

1 TL Backmalz

Zubereitung in der Kenwood:

Knethaken einsetzen und den Backofen auf 50 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Hefe mit dem Honig und dem warmen Wasser in den Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis es aufgelöst ist.

Dann die restlichen Zutaten in den Topf und erst auf "min" alles vermengen und dann 5 Min auf Stufe 1 zum Teig verkneten.

Zubereitung im Thermomix:

Das Wasser mit der Hefe und dem Honig in den Mixtopf geben und 2 Min auf 37 Grad, Stufe 1 auflösen.

Dann restliche Zutaten zugeben und 5 Min Knetstufe zum Teig verkneten.

Nun für beide:

Den Teig auf die leicht bemehlte Backmatte geben, den Teig drauf geben, von oben Mehl drauf und alles falten. Dann den Teig in den leicht gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister geben und mit dem geschlossenen Deckel 40 Min auf dem unteren Rost im Backofen gehen lassen. (Backofen jetzt ausschalten !)

Danach das Brot von oben bemehlen, nach Wunsch einritzen und ca. 60 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith