

Judith's herzhaftes Sonntagsbrot

Das ganze Brot hat 52 SmartPoint Punkte, pro Scheibe 3 SmartPoints

Zutaten:

350 g warmes Wasser
10 g frische Hefe
300 g Roggenmehl Typ 1150
200 g dunkles Weizenmehl Typ 1050
2 TL Trockensauerteigpulver
1 TL Backmalz
1 ½ TL Salz
1 TL Honig
1 EL dunklen Balsamicoessig

Zubereitung im Thermomix:

Das Wasser mit der Hefe und dem Honig 2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.
Dann alle restlichen Zutaten zugeben und 4 Min / Knetstufe

Zubereitung in der Kenwood CCG:

Entweder genau wie im Thermomix oder so wie ich, ich rühre die Hefe mit dem Honig und dem Wasser mit dem Schneebesen unter, gebe die restlichen Zutaten zu und lass den Teig dann 4 Min auf Stufe 1 verkneten.

Wer keine Küchenmaschine hat, vermengt einfach alles mit den Händen und knetet den Teig schön lange durch.

Dann den Teig in die große Glasnixe füllen und 1 ½ Std abgedeckt gehen lassen.

Nun den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze.

Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, von oben nochmals etwas Mehl mit dem Streufix drauf streuen und mehrfach falten. Dann den Teig schön auf Spannung bringen und zu einer Kugel formen.

In den bemehlten kleinen Zaubermeister geben, von oben nochmals Mehl drauf streuen und nach Wunsch einritzen und mit geschlossenen Deckel 55 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Bitte den Klopfest machen, um sicher zu gehen dass das Brot durch gebacken ist.

Guten Appetit wünscht Euch Judith