

Kleine Oskarbröte aus dem Ofenmeister

Zutaten:

500 g warmes Wasser
10 g frische Hefe
1 TL brauner Zucker
200 g Roggenmehl Typ 1150
250 g Weizenmehl Typ 1050
300 g Weizenmehl Typ 550 oder 404
1 ½ TL Backmalz
2 TL Trockensauerteigpulver
2 TL Salz
2 EL Sesam, 2 EL Leinsamen

Zubereitung in der Kenwood:

Zuerst den Knethaken einsetzen.

Nun in dem warmen Wasser die Hefe und den Zucker mit einem Schneebesen auflösen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und auf Stufe „min“ miteinander vermengen. Dann 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

Zubereitung im Thermomix:

Das Wasser mit der Hefe und dem Zucker in den Thermomix geben und 2 Min /37 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min auf der Knetstufe kneten.

Dann gilt für beide:

Den Teig für mind 1-1,5 Stunde in der Glasnixe abgedeckt gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlagen geben, von oben ebenfalls etwas Mehl drauf geben und mehrfach falten.

Danach den Teig zu zwei gleichmäßigen Kugeln formen, diese dann in den Ofenmeister legen, ein Stück Backpapier zwischen den Rohlingen legen, von oben Mehl auf die Teige streuen, nach Wunsch einritzen und mit geschlossenem Deckel ca. 60 Min auf dem unteren Rost fertig backen (je nach Bräunungswunsch)

Das Brot aus der Form holen und zum Abkühlen aufs Kuchengitter geben.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺