

Judith's Blumenbrot aus dem kleinen Zaubermeister Lily

Zutaten:

100 g Mehl Typ 1150

400 g Mehl Typ 550

350 g warmes Wasser

1 gehäuften TL Salz

2 TL Trockensauerteigpulver Roggen

25 g dunkler Balsamicoessig

5 g frische Hefe

Zubereitung im TM oder Kenwood Küchenmaschine:

Zuerst die Hefe mit dem Wasser in den Topf geben und 2 Min / 37 Grad auf Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min auf der Knetstufe, bei der Kenwood auf Stufe 1, kneten.

Danach den Teig in die große Glasnixe umfüllen und mindestens 2 Std gehen lassen.

Wer keine Küchenmaschine hat, einfach die Hefe mit dem Schneebesen im warmen Wasser auflösen und dann alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem schönen Teig kneten.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, von oben auf den Teig mit dem Streufix Mehl geben und den Teig mehrfach falten.

Nun den kleinen Zaubermeister leicht fetten (sofern er noch keine ausreichende Patina hat) und leicht bemehlen.

Den Teig dann zu einer schönen Kugel „spannen“ und in den Zaubermeister legen.

Ich habe dann von oben eine Blumenschablone auf den Teigling gelegt, etwas Mehl drüber gestreut und dann den Teig für 60 Min O/U Hitze auf dem unteren Rost in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen gegeben.

Danach das Brot sofort mit den Silikonhandschuhen aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken 😊