Mediterraner Landknusper

Hier hab ich mal ein wenig ausprobiert und bin begeistert. Von unserer Molkerei Rücker® hab ich ein Glas Fries. Hirtenkäse Salatwürfel mit Oliven hinzugefügt und im Gusseisernen Topf gebacken. Wow, was für ein crosses Ergebnis!

1 Glas Rücker Fries. Hirtenkäse Salatwürfel …… vom Öl trennen, dieses dabei auffangen in einem Gefäß.

430 g Wasser

20 g Hefe

20 g Honig ……. **2 Min./37°C/Stufe 2** im Mixtopf erwärmen.

520 g Dinkelmehl 630er

80 g Roggenmehl 997er

15 g Öl von den Salatwürfeln

2 TL Salz …… hinzugeben und **5 Min./Teigknetstufe** vermengen. ***15 Sek. vor Ende der Zeit*** die abgetropfen

Salatwürfel hinzugeben.

Teigmasse in eine Schüssel, z. B. die Große Nixe 2 l vom Pampered Chef, umfüllen und ca. 1 Std. mit geschlossenen Deckel ruhen lassen.

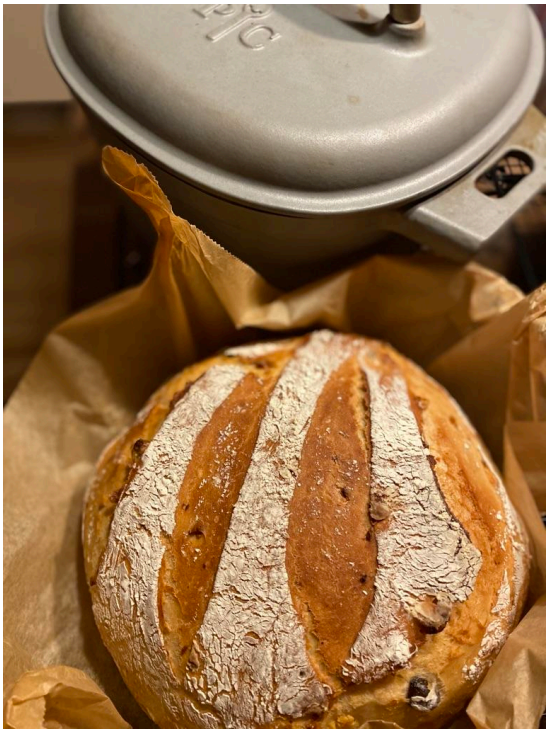
10 Min. vor Ende der Ruhezeit den **Backofen auf 230°C vorheizen**, dabei direkt den Gusseisernen Topf samt Deckel unterste Schiene geschlossen mit aufheizen.

Nun den Teig auf eine Teigunterlage geben, mit Mehl bestäuben und den Teig nun ein paar mal falten und schleifen. Danach die Teigkugel auf ein Backpapier setzen.

Den heißen Gusseisernen Topf nun aus dem Ofen nehmen, vorsichtig den geformten Brotteig samt Backpapier in den Topf fallen lassen, wieder verschließen und für **50 Min./230°C unterste Schiene Ober-/Unterhitze** backen.

(Wer im ***Ofenmeister*** dieses Brot backen möchte, dann einfach diesen samt geformten Teig in den nicht vorgeheizten Ofen unterste Schiene 50 Min./230°C backen)

Nach Ende der Backzeit Deckel abnehmen, 15 Min. warten, dann Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

Thermomix® & Pampered Chef®