

Schmand-Knusper

Immer wieder herrlich der Duft von frisch gebackenen Brot und dann noch eine crose Kruste!

Dieses Brot bleibt besonders lange saftig! Probiere es doch aus:

420 g Wasser

5 g Honig

20 g frische Hefe **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.

700 g Dinkelmehl

250 g Roggenmehl

1 TL Salz

200 g Schmand

1 EL Balsamico hell

1 TL Backmalz hinzu und **5 Min./Teigknetstufe** vermengen.

Nun in eine große Schüssel mit Deckel, z. B. die Große Nixe 2 l umfüllen und für 1 Stunde ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf eine bemehlte Teigunterlage geben und diesen mehrfachn „falten und schleifen“. Dann in einen bemehlten Bräter mit Deckel z. B. dem Pampered Chef Ofenmeister legen. Mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen, mit Deckel verschließen und in den nicht vorgeheizten Ofen, unterste Schiene ca. **55 Min. bei 230°C Ober-/Unterhitze** backen. Danach ggf. noch 5 Min. weiter ohne Deckel backen bis zur gewünschten Bräune.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de

Facebook – Instagram – Youtube

