



Twillingsbrot mit Schmand

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 4 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte teilen, falten und zu zwei Brotlaiben formen.
5. Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Die Teiglinge in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

- 250 g Wasser
- 15 g Hefe
- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 200 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Schmand
- 2 El heller Balsamico Essig

2 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL Backmalz

Benötigtes Material

Ofenmeister

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

1 Stunde Gehen

1 Stunde Backzeit