



AYRAN-BROT

von ines.kocht

Zutaten

- 150g Dinkelmehl Type 1050
- 400g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Salz
- 350g Ayran
- 2 EL Honig
- 50g Wasser
- 2 EL Öl
- 10g Hefe, frisch
- 1 TL Backmalz

gebacken im kleinen
Zaubermeister

So geht's

- Ayran, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
- Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
- Den Teigling in eine Schüssel geben und abgedeckt 1,5 - 2 Stunden gehen lassen.
- Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib falten.
- Den kleinen Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den kleinen Zaubermeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
- Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
- Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de