

# LANDBROT



---

**Zubereitung :** 10 min - **Ruhen :** 1 std 30 min - **Garen :** 30 min - **Material :** -

---

**Zutaten :** 1 kleines Brot

- 250 g Mehl (Type 550) - 160 ml Wasser - 12 g Frischhefe - 5 g Salz

---

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser (ca. 35 °C) mit Hilfe einer Gabel auflösen. 1 Min. ruhen lassen.
2. In die mit dem Teigknetter versehene Schüssel das Salz, das Mehl und das Wasser mit der Hefe geben.
3. Das Gerät laufen lassen, bis sich eine Teigkugel bildet (etwa 1 Min. kneten). Ausschalten.
4. Die Hände mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und in eine mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Geschirrtuch bedeckte Salatschüssel legen. Etwa 2 Std. ruhen lassen.
5. Den Teig aus der Salatschüssel nehmen und mit der Hand vorsichtig auf einer Arbeitsfläche flachdrücken. Die vier Ecken zur Mitte falten und den so geformten Teig umdrehen.
6. Das Rost aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Den geformten Teig darauf legen und mit einem feuchten Tuch bedecken. 1 Std. ruhen lassen.
7. 20 Min. vor dem Ende des Gehens die Fettpfanne Ihres Ofens mit Wasser füllen. Auf 220 °C (Stufe 7) vorheizen
8. Vor dem Backen den geformten Teig bemehlen. Mit der angefeuchteten Klinge eines scharfen Messers die Oberseite des geformten Teigs kreuzförmig einschneiden.
9. Den geformten Teig in den Ofen schieben. Etwa 30 Min. backen und dabei überwachen.

10. Zum Prüfen, ob das Brot fertig gebacken ist, es umdrehen und darauf klopfen. Es muss hohl klingen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Pâtissier Multifunktion ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

Toaster Vision ■

CS 4200 XL ■