



Kefirknusperle

auf dem Pizzazauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 200 g Roggenmehl 1150
- 350 g Dinkelmehl 630
- 7 g Trockenhefe
- 250 g Kefir
- 200 g Wasser
- 10 g Salz

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten mischen , 10 - 15 Min auf kleiner Stufe in der Küchenmaschine verkneten
- Den Teig ca. 1 Stunde in der mittleren Edelstahl Rührschüssel gehen lassen
- Währenddessen alle 20 Min. den Teig dehnen und falten.
- Anschließend auf die bemehlte Teigunterlage ein paar mal falten und einen Laib formen.
- Den Laib in ein Garkorbchen (oder einer mit Mehl bestäubten Schüssel) nochmals 20 – 30 Min gehen lassen.
- In dieser Zeit, den Pizzazauberer plus in den Backofen, auf ein Gitterrost **Ober – /Unterhitze bei 250 °C** , leer vorheizen .
- Nach der Gehzeit, den Brotlaib auf den Pizzaschieber stürzen , in den Laib mit einem scharfen Messer ein Muster einschneiden und auf den heißen Stein schießen .
- **50 Min.** backen lassen und nach **10 Min.** auf **180 °C die Temperatur** herunterregeln .
- Nach dem Backen das Brot mit dem Schieber herunternehmen und auf dem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.