



Dickerchen

aus dem Stoneware Grundset

Das brauchst du dafür:

- 330 g Wasser
- 10 g Hefe
- 2 EL Peach Passion
- 470 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 200 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 135 g Dickmilch
- 3 TL Meersalz
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena

So wird's gemacht:

- Wasser, Hefe und Peach Passion Essigzubereitung in den Mixtopf geben und für **1 Min | 37 Grad | Stufe 3** erwärmen.
- Die restlichen Zutaten hinzuzufügen und **5 Min. | Teigstufe** zu einen homogenen Teig verkneten
- Den Teig in die mittlere Edelstahl Rührschüssel umfüllen und abgedeckt **2 Stunden** an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in zwei gleich große Teiglinge abteilen , falten und zu zwei runde Laibe formen
- Den Boden der rechteckige Ofenhexe mit Omas Butteröl fetten und bemehlen.
- Die Teiglinge hineinsetzen, mit einem scharfen Messer einschneiden und bemehlen.
- Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen
- Die Stoneware (Grundset) in den kalten Backofen unterste Einschubhöhe auf ein Gitterrost stellen. und den Ofen dann auf **250 Grad Ober- /Unterhitze** einstellen und für ca. 60 Min. backen.
- Wer das Brot noch dunkler mag den Zauberstein am Schluss abnehmen und max. 5 Min. weiter backen.
- Brot anschließend auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.