



Besser essen.
Besser leben.

frisch gebackenes Brot

👤 4 Personen ⌚ 1h 10 Minuten 🔄 24 Minuten 🏠 normal

Zutaten

- 450 g Mehl
- 1 Prise piment
- 1 TL Honig
- 15 g frische Hefe
- 320 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Der Brotteig

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen lassen. Anschließend den Honig dazu geben und alles gut umrühren.
2. Die aufgelöste Hefe und den Rest des lauwarmen Wassers in das Mehl geben. Zum Schuss noch eine Prise Piment und Salz dazu geben und alles gut durchkneten.
3. Sobald alles gut durchknetet ist, den Teig in eine Kugel formen und mit einem Handtuch abdecken und für 60 Minuten ruhen lassen.
4. nach den 60 Minuten, den Teig noch einmal gut durchkneten und wieder in eine Kugel formen. Hier ist es wichtig, dass der Boden mit etwas Mehl bestäubt wird.

Brotteig backen

5. Den Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "A" drehen. Anschließend den Audiotherm anmachen und auf das Fleischsymbol drehen.
6. Sobald das Fleischfenster erreicht ist, den Brotteig in den Topf legen und den Topf in den Servierdeckel stellen. Anschließend ein Muster mithilfe eines spitzen Messers in den Teig ritzen. Hier empfiehlt sich ein Rautenmuster. Zum Schluss noch ein wenig Mehl auf das Brot stäuben. Anschließend die Navigeno überkopf auf den Topf setzen und auf Stufe 1 drehen. Danach den Audiotherm auf 22 Minuten einstellen.
7. Nach Ablauf der Zeit, die Navigeno auf Stufe 2 drehen. Anschließend den Audiotherm auf 2 Minuten einstellen.
8. Nach Ablauf der Zeit, die Navigeno komplett ausschalten, aber auf den Topf für weitere 10 Minuten liegen lassen. Hier backt das Brot mithilfe der Restwärme der Navigeno.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 20cm 4.5l



Navigenio