

# Dunkles Dinkelbrot aus dem runden Zaubermeister

## Zutaten:

80g gemischte Saaten (Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam)

80g kochendes Wasser

25g frische Hefe

280g Malzbier

160g Dinkelvollkornmehl

160g Weizenmehl 1050

1 TL Salz

1 TL Sauerteigpulver oder 25g flüssiger Sauerteig

15g dunkler Balsamico- Essig

## Zubereitung:

Die Saaten mit kochendem Wasser übergießen und 30 Min. quellen lassen.

Malzbier mit der Hefe verrühren und 2 Min./2 Stufe/37 Grad im Thermomix erwärmen.

Die restlichen Zutaten dazu geben und 3 Min. / Knetstufe kneten. Den Teig im Thermomix gehen lassen und nach 1 Std. nochmal 1 Min. /Knetstufen durchkneten.

Der runde Zaubermeister sollte gefettet und bemehlt sein. Nun den weichen Teig hineingeben und mit Saaten bestreuen. Vorsichtig mit der Hand festdrücken und mit dem Deckel schließen.

Der Zaubermeister kommt in den kalten Backofen.

30 Min. /250 Grad Ober-Unterhitze 25 Min. auf 230 Grad fertig backen. Die letzten 5 Minuten sollten ohne Deckel sein, damit die Kruste noch knackiger wird. Das Brot aber dabei im Auge behalten!

