

Schnelles Feierabendbrot!

Zutaten:

- 250g Wasser
- 10g Hefe
- 1TL Zucker / oder Honig
- 175g Roggenmehl 1150
- 200g Dinkelmehl 630
- 2TL Salz
- 1TL *optimal: Sauerteigpulver (Firma Häussler)
- 1TL Backmalz
- 3EL AGRILUNA-Leinsamen
- 2EL AGRILUNA-Kürbiskerne
- 2EL Sesam
- 2EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

1. Wasser, Hefe und Zucker vermischen
2. Mehle, Salz, Sauerteigpulver, Backmalz und Saaten dazu und 5 Minuten mit dem Thermomix, oder 12 Minuten mit der Knetmaschine kneten.
3. Der Teigling MUSS NICHT RUHEN!
4. Achtung! Sehr klebrig! Deshalb wird der Teig mit nassen Händen, auf der Teigmatte rund gefaltet und in den bemehlten, kleinen Zaubermeister LILY gegeben.
5. Backofen auf 230°C vorheizen!
6. Nun könnt ihr den Laib mit Wasser bestreichen und mit Saaten eurer Wahl bestreuen
7. Jetzt wird das Brot mit einem scharfen Messer eingeschnitten
8. Deckel drauf und auf unterster Schiene, 50-55 Minuten backen.
9. Anschließend Deckel abnehmen und nach Geschmack, noch 2-5 Minuten nachbräunen lassen.

Guten Appetit