

„Ratzfatz“ Dinkelvollkornbrot mit Saaten

Teig:

500 g Wasser
500 g Dinkelvollkornmehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Ahornsirup
2 TL Salz
40 g dunkler Balsamico Essig
200 g Saaten (z.B. 60 g
Sonnenblumenkerne, 30 g kernige
Haferflocken, 20 g Sesam, 20 g Mohn,
50 g Kürbiskerne und 1 EL Chia Samen)



Zubereitung:

Hefe mit Wasser und Ahornsirup in der Nixe mit dem Mix'n'Scraper verrühren. Alle anderen Zutaten zufügen und glatt vermengen. Es ist ein sehr weicher Teig. Ihr braucht dafür keine Küchenmaschine!

Nun in den mit Haferflocken ausgestreuten kleinen Zaubermeister füllen, glattstreichen, mit Haferflocken bestreuen und in den kalten Backofen stellen. Bei 230 Grad 1 h backen. Nach 10 min. einschneiden!

Verwendete Produkte: große Nixe, Mix`n`Scraper, kleiner Zaubermeister, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN