

# Malzbierbrot Übernachtgare

## Teig:

500 ml Malzbier  
5 g Hefe  
150 g Weizenmehl Typ 1050  
150 g Roggenmehl Typ 1150  
450 g Dinkelmehl Typ 630  
2 TL Salz  
20 g Balsamico-Essig  
2 TL Anstellgut  
150 g gemischte Saaten  
(Sonnenblumenkerne, Leinsamen,  
Sesam)



## Zubereitung:

Die Saaten mit 100 ml Malzbier vermengen und mind. 1 Stunde quellen lassen.

Hefe und 400 ml Malzbier leicht erwärmen (Thermomix: 3 Min./37°C /Stufe 2). Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig kneten. (Thermomix: 4 Min./Teigknetstufe). Den Teig in die große Edelstahlschüssel geben und abgedeckt bis zum nächsten Morgen bei Raumtemperatur gehen lassen.

Der Teig ist leicht klebrig. Diesen zu einem Laib formen und in den Ofenmeister legen und einschneiden.

Nun 60 Minuten auf 230 °C Ober-/Unterhitze backen.

**Verwendete Produkte:** große Edelstahlschüsse, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Ofenmeister

*Sevi*

**bäckt und köchelt**

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

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN