

Sechs-Korn-Vollkornbrot „Zauberkasten plus“

Zutaten:

2 Möhren (ca. 80g), fein raspelt
200 g BIO 6-Korn-Mischung (z.B. von dm)
350 ml Kefir
80 g Wasser
5 g Hefe
20 g Roggenanstellgut aus dem Kühlschrank
500 g Dinkelmehl 630
50 g Sonnenblumenkerne
25 g Sesam
25 g Leinsamen, geschrotet
2 TL Salz
1 TL. Rübenkraut

verschiedene Saaten zum Bestreuen



Zubereitung:

Im Thermomix: 200 g BIO 6-Korn-Mischung (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Einkorn) in den Mixtopf geben. 30 Sek./Stufe 10 schroten und umfüllen. Möhren in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Alternativ Möhren fein raspeln.

Kefir, Rübenkraut, Hefe, Roggen-Anstellgut, 6-Korn-Mischung und Saaten in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 3 vermischen. Nun 1-2 h abgedeckt quellen lassen.

Danach Wasser und restliche Zutaten zum Vorteig in den Mixtopf geben und 3 min. Teigknetstufe kneten. Den Teig in die große Nixe füllen und 3-4 h an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und langwirken. Das Brot mit Wasser benetzen und mit kernigen Haferflocken rund rum bestreuen und mit Schluss nach unten in ein bemehltes längliches Gärkorbchen legen.

Den Backofen mit dem leeren Zauberkasten plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Sodann das Brot vorsichtig aus dem Gärkorbchen in den heißen Zauberkasten plus legen. Temperatur sofort auf 200°C reduzieren und in 45-50 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ darf das Brot natürlich auch im alten Zauberkasten ohne die Plus-Funktion gebacken werden.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, große Nixe, Zauberkasten plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN