

# Dinkelvollkornschrotbrot vom Zauberkasten plus

## Zutaten:

### Brühstück (mindestens 2 h vorher):

60 g Kernige Haferflocken  
30 g Sesam  
60 g Sonnenblumenkerne  
50 geschrotete Leinsamen  
250 g kochendes Wasser

### Quellstück:

250 g Hafermilch  
10 g Hefe, frisch  
4 g Flohsamenschalenpulver  
1 Tl. Rübenkraut

### Hauptteig:

Brühstück  
Quellstück  
500 g Dinkelvollkornschrot  
12 g Salz  
20 g Kürbiskernöl



## Zubereitung:

### Brühstück:

Körner mit kochendem Wasser übergießen und mindestens 2 h abgedeckt im Kühlschrank quellen lassen.

### Quellstück:

Für das Quellstück Hafermilch, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

### Hauptteig:

Brühstück und übrige Zutaten außer dem Kürbiskernöl zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Öl zufügen und nochmals 1 min. unterkneten. Den Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mindestens 60 min. gehen lassen. Danach den Teig gleichmäßig in den mit Saaten ausgestreuten Zauberkasten streichen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Das Brot tief einschneiden und den Zauberkasten in den heißen Ofen stellen. Kräftig schwaden und Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen und in ca. 45 min. fertig backen. Sichtkontakt!

**Verwendete Produkte:** Zauberkasten plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN