

Dinkelsaftkornbrot aus dem Zauberkasten

Zutaten für 1 Brot:

Brühstück (mindestens 3 h vorher):

30 g Leinsamen
30 g kernige Haferflocken
30 g Sonnenblumenkerne
30 g Sesam
10 g Salz
270 g heißes Wasser

Hauptteig:

Brühstück
190-220 g Wasser (je nach Aufnahmefähigkeit
des Mehls)
1 TL Flohsamenschalenpulver
10 g Hefe, frisch
1 TL enzyminaktives Aromamalz
350 g Dinkelvollkornmehl



Zubereitung:

Brühstück (mindestens 3 h vorher):

Leinsamen, Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Sesam trocken in eine Pfanne geben und diese bei mittlerer Temperatur rösten. Sodann das Salz zugeben sowie das heiße Wasser. Alles verrühren und vom Herd nehmen und abgedeckt mindestens 3 h quellen lassen (oder über Nacht in den Kühlschrank stellen).

Hauptteig:

Wasser, Malzmehl, Flohsamenschalenpulver und Hefe in den Topf einer Küchenmaschine geben und kurz verrühren.

Übrige Zutaten zufügen und 2 min. langsam und 1 Min. schneller kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 30 min. gehen lassen.

Sodann den klebrigen Teig in den gefetteten und mit Haferflocken oder Saaten ausgestreuten Zauberkasten geben und mit einem feuchten Teigschaber glattstreichen und mit Saaten bestreuen. Jetzt nochmals abgedeckt 60 min. gehen lassen.

Den Ofen auf 260 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Unmittelbar vor dem Backen wird der Teigling mit einer Küchenschere ca. 5-10 mm tief eingeschnitten. So kann das seitliche Aufreißen der Kruste verhindert werden und die Gase können aus dem Teig nach oben entweichen.

Den Zauberkasten in den Backofen geben und sofort die Temperatur auf 200 Grad Ober-/Unterhitze reduzieren. 45-55 min. auf Sichtkontakt fertig backen. Nach dem Backen sofort aus dem Zauberkasten nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN