

## Sauerteigbrot „Volle Kante“ aus dem Zauberkasten

### Zutaten:

Sauerteig (6-12 h vorher):

10 g Anstellgut  
50 g Roggenvollkornmehl  
50 g lauwarmes Wasser

Hauptteig:

Sauerteig  
370 ml Wasser  
5 g Hefe  
1 TL Nusscreme von Edelschmaus  
350 Roggenvollkornmehl  
150 g Dinkelmehl Typ 630  
40 g Saatenmix (Sonnenblumenkerne,  
Leinsamen, Sesam)  
12 g Salz



### Zubereitung:

Sauerteig:

Sauerteig mit Mehl und Wasser verrühren und an einem warmem Ort 6-12 h (je nach Aktivität des Sauerteiges) gehen lassen.

Hauptteig:

Alle Zutaten für den Hauptteig plus den Sauerteig in die Küchenmaschine geben und 2 min. langsam kneten und 2 min. schneller. (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe).

Den Teig in die mittlere Edelstahl Rührschüssel geben und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen. Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und rund und lang formen. Danach mit Schluss nach unten in ein bemehletes Gärkörbchen geben. Jetzt den Teig nochmals ca. 30 min. abgedeckt gehen lassen. Den Ofen mit dem Zauberkasten plus auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nach der Gehzeit den Teig in den heißen Zauberkasten legen. Temperatur nach 10 min. auf 210°C reduzieren, Ofentüre kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen und in ca. 45-50 min. fertig backen (Sichtkontakt).

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

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN