



Dinkel-Körner-Mischbrot

Zutaten

200 g Dinkelkörner oder Dinkelvollkornmehl
175 g Dinkelmehl Type 1050
30 g Leinsamen (etwas mehr zum bestreuen)
50 g Sonnenblumenkerne (etwas mehr zum bestreuen)
30 g Kürbiskerne (etwas mehr zum bestreuen)
15 g Mohn (etwas mehr zum bestreuen)
10 g frische Hefe
15 g Salz
340 g Wasser



Nützliches Zubehör

Kleiner Zaubermeister
Kuchengitter

Ofenhandschuhe
StreuFix
Teigunterlage

Zubereitung

1. Die Dinkelkörner fein mahlen (45 Sek./St. 10).
Bei Dinkelvollkornmehl entfällt dieser Schritt.
2. Mehl und Körner dazugeben und einmal kurz durchmischen. Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (10 Min./Knetstufe). Dies dauert ein bißchen und der Teig bleibt recht klebrig.
3. Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einer Kugel formen. Dazu den Teig an den Rändern fassen und immer wieder in die Mitte einschlagen und festdrücken. Dann die Teigkugel in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig erneut auf die bemehlte Teigunterlage geben und wieder ziehen und falten und dabei einen kompakten Laib formen.
5. Den Laib oben mit Wasser bestreichen, mit den Körnern bestreuen und diese vorsichtig festdrücken. Das Brot in den kleinen Zaubermeister geben und abgedeckt erneut 1 Stunde gehen lassen. Zum Ende der Zeit den Ofen vorheizen (230 °).
6. Das Brot in den heißen Ofen geben und auf der untersten Schiene 35 bis 45 Minuten backen. Sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
In Scheiben schneiden und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>