Knusperbrot aus der Lily

Zutaten:

340 ml Wasser

1/2 Tl Honig

10 g Hefe frisch

350 g Dinkelvollkornmehl

150 g Weizenmehl

10 g Backmalz

2 Tl Salz

200g Körner gemischt

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig (nicht die Körner) in den Mixtopf geben und 2 Min/ Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In der mittleren Edelstahlschüssel gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Körner auf die Teigunterlagr geben und den Teig darin zu einer Schlange rollen, sodass der Teigling rundherum mit Körnern beklebt ist. Die Teigrolle soll so lang sein wie der kleine Zaubermeister.

Den Laib in die mit Omas Butteröl gefettete Form geben und die restlichen Körner darüber streuen.

Den geschlossenen kleinen Zaubermeister in den kalten Ofen stellen. Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze anschalten und das Knusperbrot 75 Minuten mit Deckel backen. Wer es noch knuspriger will kann den Deckel danach gern noch abnehmen und das Brot nochmal 5 Minuten ohne Deckel backen.

Nach der Backzeit das Brot auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Tipp: Gebt mal 20 g Nusscreme von Edelschmus mit in den Teig und dafür 20 ml Wasser weniger, das schmeckt auch mega lecker.

Ihre Pampered Chef und Edelschmaus Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt, k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettenstatt.de