



pampered | chef

Vollkornbrot mit Edelschmaus

Zutaten:

450 g Wasser
20 g frische Hefe
1 TL brauner Zucker
450 g Dinkelvollkornmehl
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Leinsamen
50 Sesam
2 TL Brotgewürz
20 g Nusscreme von Edelschmaus
1 1/2 TL Meersalz von Edelschmaus

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/Stufe 2 erwärmen.

Alle restlichen Zutaten dazu fügen und 20 Sek/St.5/ Linkslauf vermischen.

Zauberkasten Plus fetten und mit Körnern nach Geschmack ausstreuen.

Sehr weichen Teig einfüllen, nochmal mit Körnern bestreuen und mit einem Tuch abdecken.

Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Zauberkasten in den kalten Ofen stellen und auf 200 Grad Ober-/Unterhitze einschalten. Vollkornbrot super einfach 60 Minuten backen.

Brot auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Wir genießen dazu total gern einen Dip, oder Kräuterbutter