

Weizen-Roggenmischbrot „Körnermix“



Zutaten

- 400 gr Weizenmehl Typ 550
- 150 gr Weizenvollkornmehl
- 200 gr Roggenmehl Typ 150 oder VK
- 500 gr Wasser
- 10 gr frische Hefe
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 2 TL Salz
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Leinsamen
- 2 EL Sesamsamen

1. Alle Zutaten gründlich kneten (lassen) bis ein fester leicht klebriger Teig entsteht.
2. Den Teig eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Alternativ kann der Teig auch länger im Kühlschrank gehen gelassen werden, bei mehr als drei Stunden empfiehlt es sich weniger Hefe zu verwenden.
3. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und noch einmal gut kneten zum entlüften und festigen des Teiges. Dann einen länglichen Laib formen oder zwei kleine runde Laibe formen.
4. Teiglingen in den Ofenmeister legen und den Ofenmeister in den noch kalten Ofen auf das Gitter in der untersten Ebene Stellen.
Den Ofen auf 240° C O/U-Hitze einstellen und nach einer Stunde ist das Brot fertig.

Quelle:

Tanja Schragl
selbstständige Pampered Chef Direktorin
Marktplatz 4; 76297 Stutensee
Tel.: 0176/ 722 455 29
Whatsapp: 0172/ 64 60 298
Email: tanja@marktplatzkueche.de
Homepage: www.marktplatzkueche.de