

## **Bier – Mischbrot, Rezept für die Kenwood CC Gourmet**

### **Zutaten:**

250g Wasser

250g Bier

½ Würfel Hefe

500g Mehl Typ 1050

250g Mehl Typ 1150

1 gehäufter TL Backmalz

2 TL Sauerteigpulver

2 gehäufte TL Salz

1 TL Zucker

10 g Dinkelkörner

20 g Kürbiskerne

20 g Sonnenblumenkerne

10 g Sesam

### **Zubereitung:**

Zuerst den Flexirühraufsatz einhängen. Dann das Wasser, Bier und die Hefe in den Topf geben und manuell bei 37 Grad, 3 Min auf Stufe 1 erwärmen.

Dann den Flexaufsatz entfernen.

Nun alle restlichen Zutaten in den Topf geben und im das Programm für „süße Teige“ wählen und da das Programm „normaler Teig“ wählen.

Wenn der Teig die Stunde in der Rührschüssel gegangen ist, gebt ihr ihn auf die leicht bemehlte Backmatte und faltet ihn mehrfach, formt ihn zu einer Kugel und legt ihn in den leicht gefetteten und bemehlten großen Ofenmeister.

Jetzt habe ich von oben noch etwas Mehl auf den Teigling gegeben und eingeritzt. Dann den Deckel auflegen und in den kalten Backofen, 230 Grad O/U Hitze. ca. 60 Min aufs untere Rost fertig backen.

Wer mag kann es nochmal 2-3 Min ohne Ofenmeister im Ofen nachbräunen lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺