

„Mara´s Backtraum“

Ein herzhaftes, dunkles Brot mit einer Traumkruste

Zutaten:

300 g Buttermilch

50 g lauwarmes Wasser

50 g Naturjoghurt

10 g Hefe

1 TL Salz

1 TL Honig

1 TL Trockensauerteig

250 g Mehl Typ 1150

150 g Dinkelvollkornmehl

100 g Mehl Typ 550

15 g Leinsamen

20 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Als erstes den Knethaken einsetzen.

Dann die Buttermilch mit dem Wasser, dem Joghurt, der Hefe und dem Honig für 3 Min / 37 Grad / Stufe 1 in den Topf geben.

Dann die restlichen Zutaten zugeben, 1 Min auf Min miteinander vermengen und dann 4 Min auf Stufe 1 Kneten.

Den Teig dann in die große Nixe (Glasbehältnis mit Deckel) geben und 1 Std gehen lassen.

Nach der Stunde den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den Teig auf eine bemehlte Backmatte geben, von oben etwas Mehl drauf und mehrfach falten.

Dann den Teig zu einer Kugel formen, in den leicht bemehlten kleinen Zaubermeister „Lily“ legen, von oben etwas bemehlen, mit einem scharfen Messerchen von oben einritzen und mit geschlossenem Deckel für ca. 55 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Wenn das Brot durch Klopfen von unten hohl klingt, ist es durchgebacken.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺