

# Dinkelmischbrot mit Biss

## Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl  
150 g Typ 1150  
150 g Weizenmehl Typ 550  
1 TL Zuckerrübensirup  
1 TL Backmalz  
1,5 TL Salz  
2 TL Trockensauerteig  
½ Würfel Hefe  
25 g Apfelessig  
350 g lauwarmes Wasser  
50g Sonnenblumenkerne  
50g Kürbiskerne

## Zubereitung:

Den runden Zaubermeister leicht fetten und leicht mehlen.

Die Hefe, das Wasser und den Zuckerrübensirup 2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten einfügen und 4 Min / Knetstufe kneten.

Den Teig dann 1 Std. gehen lassen.

Nun den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, von oben bemehlen und nun mehrfach mit der Matte falten. Da der Teig sehr klebrig ist, immer etwas Mehl drüber geben.

Dann zu einer Kugel formen, in den Zaubermeister legen, von oben bemehlen und leicht einritzen.

Nun aufs untere Rost für ca. 55 – 60 Min aufs untere Rost in den vorgeheizten Backofen geben.

Wenn das Brot fertig ist, aus der Form holen und aufs Abkühlgitter geben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺