

## Schnelles Mischbrot, „ohne Gehen“

### Zutaten:

300 g Mehl Typ 550

200 g Mehl 1150

½ Würfel frische Hefe

1 TL Backmalz

1 gestrichener TL Salz

1 gehäufter TL Sauerteigpulver

420 g warmes Wasser

20 g Kürbiskerne

20 g Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Thermomix geben und 3,5 Min / Knetstufe miteinander vermengen.

Nun den kleinen Zaubermeister von innen bemehlen und den „recht klebrigen“ Teig einfüllen.

Dann von oben den Teig nochmals bemehlen.

Den Zaubermeister aufs untere Rost für ca.50 Min 230 Grad O/U in den „kalten“ Ofen geben.

Zum Testen ob das Brot durch gebacken ist, einfach von unten aufs Brot klopfen. Wenn es hohl klingt ist es durch gebacken (gilt im übrigen für alle Brote)

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺