

Mein dunkles, herzhaftes Brot „LUCA“

Rezept für den kleinen Zaubermeister „Lily“

Zutaten:

150g Roggenkörner
50g Dinkelmehl Typ 630
300g Mehl Typ 1150
30g Leinsamen
350g lauwarmes Wasser
15g frische Hefe
1 TL brauner Zucker
2 TL Salz
1 EL Olivenöl
1 ½ TL Backmalz
1 ½ TL Trockensauerteig

Zubereitung:

Die Leinsamen mit etwas Wasser bedecken und zum Quellen beiseite stellen (kann man auch weg lassen wenn man es nicht mag)

Die Roggenkörner für 1 Min / Stufe 10 im Thermomix mahlen, dann umfüllen.

Nun das Wasser mit der Hefe und dem Zucker in den TM geben und für 2 Min / 37 Grad/ Stufe 2 erwärmen.

Jetzt wieder die gemahlene Körner mit den restlichen Zutaten in den TM geben und für 5 Min/ Knetstufe kneten.

Den Teig danach zum gehen lassen in die große Nixe (Glasbehältnis von Pampered Chef) packen, Deckel drauf und für 1 Std. gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Danach den Teig auf die leicht bemehlte Backmatte geben und zu einem Brot formen, oben leicht mehlen und einritzen und in den leicht gefetteten und bemehlten kleinen Zaubermeister legen.

Das Brot jetzt für 60 Min aufs untere Rost gegeben, fertig backen.

Danach aus der Form holen und zum Abkühlen aufs Kuchengitter legen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺