

## **Knuspermischbrot im kleinen Zaubermeister „Lily“ gebacken**

### **Zutaten:**

150 g Dinkelmehl Typ 630  
100 g Roggenmehl Typ 1150  
250 g Weizenmehl Typ 550 Backstark  
1,5 TL Salz  
2 TL Trockensauerteig  
6 g frische Hefe  
25g Apfelessig  
350g lauwarmes Wasser  
1 TL Backmalz  
20g Haferflocken  
40g Sonnenblumenkerne  
40g Kürbiskerne

### **Zubereitung:**

Das Wasser mit der Hefe in den Thermomix geben und 2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen oder von Hand kurz mit dem Schneebesen die Hefe auflösen.

Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und 5 Min / Knetstufe vermengen.

Den Teig in die große Nixe füllen, Deckel drauf und ca.90 Min gehen lassen.

Danach den Teig auf die leicht bemehlte Backmatte geben, ebenfalls von oben etwas bemehlen und mehrfach falten. Da der Teig etwas klebrig ist, ruhig immer etwas Mehl oben auf den Teig geben. Dann den Teig zu einem Leib formen und in den Kleinen Ofenmeister, der leicht mit Rapsöl gefettet und etwas bemehlt wurde, legen.

Jetzt noch von oben etwas Mehl auf die Brotkugel geben und nach Musterwunsch einritzen. Mit dem Deckel verschließen und für 60 Min aufs untere Rost in den auf 230 Grad O/U vorgeheizten Backofen geben. Nach dem Backen aus der Form holen und aufs Abkühlgitter geben.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺