

Chia Powerkruste nach Claudimaus gebacken im runden Zaubermeister von Pampered Chef

Zutaten:

- 250 g Wasser, lauwarm
- 1 Teelöffel Agavendicksaft, oder Zucker
 - 10 g Hefe
 - 200 g Dinkelmehl 630
 - 175 g Roggenmehl 1150
 - 2 Teelöffel Salz
 - 1 Teelöffel Sauerteigpulver
 - 1 Teelöffel Backmalz
 - 3 EL Chiasamen
 - 2 EL Sonnenblumenkerne
 - 2 EL Kürbiskerne
 - 2 EL Leinsamen

Zubereitung:

250 g Wasser, Hefe und Agavendicksaft in den Mixtopf geben und 3 Min./37°/Stufe 2 auflösen

Nun die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten Teigknetstufe kneten lassen

Teig auf die bemehlte (Streufix) Teigunterlage geben und den Teigling solange falten, bis es nicht mehr zu falten geht. Nun einen runden Laib formen und in den gefetteten (Rapsöl ganz dünn) runden Zaubermeister legen.

Ein Muster in den Teigling einschneiden, damit es nicht unkontrolliert aufbricht.

Deckel auflegen und den Zaubermeister in den vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze einschieben. 230°/Rost/unterstes Einschubfach ca. 60 Minuten backen.

Nach dem backen sofort auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop – ziehl.shop-pamperedchef.de