

## Chia-Powerkrusten-Brot aus dem Pampered Chef Ofenmeister



Rezeptidee von Claudimaus66

### Chia Powerkruste - Für einen gesunden Start in den Tag

#### Zutaten:

- 500 g Wasser
- 1 EL Agavendicksaft (oder Zucker oder Ahornhonig)
- 1/2 Hefewürfel
- 400 g Dinkelmehl Typ 630
- 200 g Roggenvollkornmehl (Körner mahlen im TM)
- 150 g Roggenmehl 1150
- 100 Naturjoghurt
- 3 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz optional
- 2 TL Sauerteigpulver
- 2 TL [Backmalz](#)

Zuerst mahlt ihr die Roggenkörner im TM - Stufe 10 solange wie ihr das möchtet - ich habe meine Körner nur grob gemahlen.

Gebt nun das Wasser und die Hefe und den Agavendicksaft dazu und rührt es für 3 Minuten/37 Grad/Stufe3 zusammen.

Füllt nun die restlichen Zutaten hinzu und knetet alles für 5 Minuten auf Knetstufe - nach etwa 4 Minuten gebt ihr noch folgende Zutaten hinzu

- 3 EL Chiasamen
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL Leinsamen

und lasst die letzten Minuten diese Körner mit kneten.

Der Teig ist sehr weich und klebrig...

Holt den Teig aus dem Mixtopf auf eine gut bemehlte Backmatte und versucht mit bemehlten Händen einen schönen Teiglaib zu formen. Fettet und bemehlt euren Ofenmeister und legt den Teigling hinein. Nun könnt ihr noch etwas Wasser drauf geben damit die Sesamkörner als Deko auf dem Brot einen guten Halt finden.

Stellt den Ofenmeister mit aufliegenden Deckel auf das Rost ins unterste Einschubfach und heizt erst jetzt den Backofen auf 250 Grad Ober/-Unterhitze auf. Bei mir war das Brot nach 55 Minuten perfekt gebacken und hatte eine schöne Kruste.

Ein Brot sollte nach dem backen immer sofort aus dem Zaubermeister geholt werden - lasst es auf einem [Auskühlgitter](#) gut abkühlen bevor ihr es anschneidet.

Martina Ziehl mit Pampered Chef - Fachberaterin bei Pampered Chef