

Sunflower Brot aus dem runden Zaubermeister oder dem kleinen Zaubermeister Lily von Pampered Chef®



Zutaten:

150 g Milch

120 g Wasser

10 g Sonnenblumen Öl

21 g frische Hefe oder 1/2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise brauner Zucker

500 g Weizenmehl Type 1050

1,5 TL Salz

80 g Sonnenblumenkerne für den Teig

Sonnenblumenkerne für das Topping

Zubereitung:

Milch, Wasser, Öl, Hefe und Zucker in den Thermomix® geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 2** verrühren.

Mehl und Salz hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten.

1 Minute vor Ablauf der Zeit die Sonnenblumenkerne hinzufügen und weiterkneten bis zum Ende.

Nun den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage von Pampered Chef® geben und den Teigling ca. 10 Mal falten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling nochmals kurz falten und in Form bringen und in den leicht gefetteten und mit Sonnenblumenkernen ausgestreuten Zaubermeister legen. Ein Muster einschneiden und den Deckel auflegen.

Dein Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/1 Stunden backen.**

Nach dem backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister auf das Kuchengitter/Auskühlgitter auf Füssen geben und darauf abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Dieses Rezept habe ich in Anlehnung an ein Rezept aus FB nachgebacken – Autor/in ist mir nicht mehr bekannt.

Folgende Produkte habe ich für dieses Brot benutzt:

Zaubermeister von Pampered Chef®

Streufix

Kuchengitter

Teigunterlage/Backmatte

Silikonhandschuhe

Schälmesser zum einschneiden des Teiglings