

Brot gebacken im runden Zaubermeister oder Zaubermeister Lily von Pampered Chef®



1 Weizen-Vollkornbrot gebacken im runden Zaubermeister oder Zaubermeister Lily v. Pampered Chef®

Zutaten:

350 g Wasser

½ Packung Trockenhefe oder 10 g frische Hefe

20 g Zuckerrübensirup

400 g Weizenmehl Type 550

50 g Weizenvollkorn Mehl

50 g Roggenmehl Type 1150

2 TL Salz

2 TL Olivenöl

50 Sonnenblumenkerne

50 g Sesam

Zusätzlich zum Bestreuen des Brotes nochmal 1 Handvoll Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Thermomix® geben – **3 Minuten/37°C/Stufe 2**

Nun die restlichen Zutaten hinzufügen und – **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten

Den Teigling in die große Nixe einfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Backunterlage/Teigunterlage geben und den leicht klebrigen Teig in die Länge ziehen und locker falten.

Den Zaubermeister mit etwas Rapsöl ausfetten, bemehlen und mit Sonnenblumenkernen ausstreuen.

Den Teigling in den Zaubermeister legen und mit einer nassen Hand obenauf befeuchten und dann weitere Sonnenblumenkerne aufstreuen und leicht eindrücken – Deckel auflegen.

Dein Backofen ist **auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten** backen.

Nach dem Backen das Brot sofort auf das Kuchengitter mit Füßen/Auskühlgitter stürzen und völlig erkalten lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Tipp: Wenn du warmes Brot aufschneiden möchtest, dann empfehle ich dir das Brotmesser grau aus der jungen Pampered Chef® Messerserie – die korrosionsbeständige Edelstahlklinge misst 20 cm und ist Antihaft beschichtet. Natürlich hat das Messer eine Schutzhülle damit du dich in deiner Schublade beim reingreifen nicht verletzen kannst.

Art.Nr.1517 – Brotmesser grau von Pampered Chef®