

## Gute Laune Brot aus dem Zauberkasten oder dem kleinen Zaubermeister Lily



Abbildung 1 Brot aus dem Zauberkasten von Pampered Chef (kann auch in der Lily dem Zaubermeister gebacken werden)

### Zutaten:

350 g Wasser

15 g frische Hefe

1 Prise Zucker

200 g Weizenmehl Type 1050

230 g Dinkelmehl Type 630

130 g Körnermix

4 TL Chiasamen

30 g ganze Haselnüsse

2 TL Salz

Zum Ausstreuen der Form ein paar Dinkelflocken (optional)

### Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Minuten/37°C/Stufe 2** verrühren

Weizenmehl und Dinkelmehl sowie Salz hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten

Nun den Körnermix aus Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen und 4 TL Chiasamen und die Haselnüsse hinzufügen und **30 Sekunden/Teigknetstufe** kurz einkneten.

In der Zwischenzeit heizt du deinen Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze vor/Rost/unterstes Einschubfach/Backzeit ca. 45-50 Minuten.

Fette deinen Zauberkasten (oder Zaubermeister „Lily“) mit etwas Rapsöl ein und bestreue den Boden des Zauberkastens mit Dinkelflocken. Teig einfüllen und auch darauf streust du Dinkelflocken.

Der Teig ist weich und klebrig und so soll er auch sein!

Lasse nun den Teigling abgedeckt ca. 20 Minuten in der Form ruhen.

Danach schiebst du die Form in deinen Backofen (siehe oben die Angaben) – Backzeit ca. 45-50 Minuten.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Zauberkasten stürzen und auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

Liebe Grüße

Martina Ziehl

Weitere Rezepte findest du hier:

<https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/brot-br%C3%B6tchen-rezepte-ofenmeister-zaubermeister-zauberkasten-usw/>

Meine Rezepthefte „GenussZone“ findest du hier:

<http://martinaziehl.de/>