

Dinkel/Weizen Vollkornbrot (ganzes Korn) gebacken im Zauberkasten Plus von Pampered Chef®

Kann ebenso im kleinen Zaubermeister „Lily“ gebacken werden.



Vollkornbrot aus Weizen und Dinkel Körnern, gebacken im Pampered Chef® Zauberkasten

Zutaten:

100 g Malzbier

500 g Buttermilch

1 P. Trockenhefe oder 20 g frische Hefe

250 g Dinkelkörner

250 g Weizenkörner

50 g Sesam

50 g Leinsamen

50 g Sonnenblumenkerne für den Teig und etwas zum Ausstreuen der Form

2 TL Salz

Zubereitung:

Dinkel und Weizen Körner in der Mühle oder dem Thermomix® mahlen (Ich besitze die Fidibus 21 Mühle *unbezahlte Werbung*)

Ich mahle mein Mehl mit meiner Getreidemühle direkt in eine Schüssel und gebe danach die restlichen Zutaten hinzu.

Mit dem Mix´N Scraper rühre ich den sehr feuchten Teig solange bis alles gut vermischt ist.

Danach fülle ich den Teig in den gefetteten und mit einer Handvoll Sonnenblumenkernen ausgestreuten Zauberkasten Plus von Pampered Chef® und lasse den Teig darin gute 2-3 Stunden ruhen.

Danach den Zauberkasten in den kalten Backofen/Rost/unterstes Einschubfach/einschieben und den Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze aufheizen/60-70 Minuten das Brot backen.

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

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Mein Pampered Chef® Onlineshop: www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte kamen bei diesem Rezept zum Einsatz:

Zauberkasten Plus

Mix 'N Scraper

Pampered Chef Kuchengitter

Silikonhandschuhe Packs An!

Silikonpinsel & Servierheber