



Ist das der Hammer???

Und es riecht und schmeckt und ist genauso lecker und knusprig wie es aussieht.

Und das allerbeste ist, es ist total leicht zu machen. auch ohne Thermomix!

Ich habe eine Küchenmaschine, die den gleichen Zweck erfüllt.

Gefunden habe ich das Rezept dafür bei Pinterest! Wo auch sonst ;o)

Was braucht ihr dafür ?

1/2 Würfel Hefe

100ml Wasser

1 TI Zuckerrübensirup

400g Dinkelmehl 630

400g Weizenmehl 550 (backstark)

2,5 TI Salz

2 TI Backmalz, gibt es im Supermarkt

500ml Butterlich

3 EI Sonnenblumemkerne

2EI Leinensamen

Sesam zum bestreuen

(die Körner kann man auch weglassen oder nach Wahl variieren)

Und so geht's:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup bei 37° verrühren.

Wenn du keine Küchenmaschine mit Heizfunktion hast, nimm einfach lauwarmes Wasser zum verrühren.

Wenn die Zutaten schön aufgelöst sind, kommen alle anderen Zutaten hinzu und werden dann schön miteinander verknetet.

Mit der Küchenmaschine gute 3-4 min.

Den Teig dann in eine Schüssel geben und gute 2 Stunden gehen lassen.

(Zeit für Entspannung oder Hausarbeit oder Shopping...)

Nach 2 Stunden geht's weiter. Der Teig sollte um das doppelte oder mehr gewachsen sein.

Nun wird der Teig wie ein Kuvert immer wieder zusammengefaltet. So ca. 8-10mal.

Dann wird ein Brotleib gefaltet und in eine feuerfeste Form gegeben.

Dafür eignet sich so ziemlich alles was einen Deckel hat. Ich habe meine große Ultra von Tupper genommen!

Es geht auch ein Römertopf oder, oder, oder...

Nun den kleinen Liebling noch einschneiden und mit Sesam bestreuen und ab damit in den

kalten! Ofen.

Ober und Unterhitze auf 220 ° einstellen und eine Stunde mit Deckel backen. (und nicht gucken ;o)

Nach einer Stunde den Deckel abnehmen und noch 10 min ohne weiterbacken damit er schon braun wird.

Und fertig ist das leckerste Brot ever....