



# Gute Laune Brot

Im kleinen Zaubermeister

## Das brauchst du dafür:

- 350 g Wasser
- 15 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 200 g Weizenmehl Typ 1050
- 230 g Dinkelmehl Type 630
- 130 g Körnermix
- 4 TL Chiasmen
- 30 g ganze Nüsse
- 2 TL Salz

Zum Ausstreuen der Form ein paar  
Dinkelflocken (optional )

## So wird's gemacht

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. | 37°C | Stufe 2 verrühren
- Weizenmehl und Dinkelmehl sowie Salz hinzufügen und 5 Min. | Teigstufe kneten
- Nun den Körnermix aus Sonnenblumenkernen, Sesam, Kürbiskernen und 4 TL Chiasmen und die Haselnüsse hinzufügen und 30 Sek. | Teigstufe kurz einkneten
- In der Zwischenzeit den Backofen auf **230 °C Ober- / Unterhitze vorheizen**
- kleinen Zaubermeister mit BTM fetten und mit den Boden mit etwas Dinkelflocken bestreuen.
- Teig einfüllen und darauf nochmals Dinkelflocken streuen.
- Den Teigling abgedeckt ca. **20 Min** in der Form ruhen lassen.
- Anschließend für **45 – 50 Min.** unterste Einschubhöhe backen.
- Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister stürzen und auf dem Kuchengitter gut auskühlen lassen .