



Zahlinger Vitalbrot Dinkel-Roggenmischbrot

Zutaten

Menge für kleiner Zaubermeister `Lily`:

300 g	Malzbier/Karamalz
10 g	Hefe
150 g	Roggenmehl 1150
250 g	Dinkelmehl 630
25 g	Sonnenblumenkerne
25 g	Kürbiskerne
5 g	Sesam
5 g	Leinsamen
10 g	Sauerteigpulver
1 TL	Honig
5 g	Brotgewürz (nach Geschmack)
1 TL	Salz

Menge für Ofenmeister:

500 g	Malzbier/Karamalz
20 g	Hefe
300 g	Roggenmehl 1150
400 g	Dinkelmehl 630
50 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Kürbiskerne
10 g	Sesam
10 g	Leinsamen
20 g	Sauerteigpulver
1 EL	Honig
10 g	Brotgewürz (nach Geschmack)
1 EL	Salz

Bei Verwendung von Flüssigsauerteig die Flüssigkeitsmenge um ca. 20 – 30 g reduzieren.

Zubereitung (TM-Rezept):

Malzbier und Hefe 2 Min. / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Restliche Zutaten zugeben und 3 Min. / Teigstufe kneten.

Teig in eine Schüssel umfüllen und ca. 1 Std. gehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 6-8 mal falten und zu einem Laib formen. Den Laib in den bemehlten Zaubermeister/Ofenmeister legen, Teig einschneiden, etwas bemehlen, Deckel aufsetzen und in den Backofen auf den Rost, unterste Schiene stellen.

Backofen auf **250°C Ober-/Unterhitze** einschalten und ca. **50-60 Minuten** je nach Teigmenge backen. ACHTUNG! Jeder Ofen ist anders/heizt anders!

Anschließend das Brot sofort aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.