

Hausbrot

Zutaten:

200g	Dinkelkernen
500g	Halbweissmehl
2 TL	Salz
20 g	Hefe
400g	lauwarmes Wasser
20g	Kürbis Kernen
10g	Sonnenblumen Kernen



Zubereitung:

1. Dinkelkernen in den Mixtopf geben und sie 50 Sek. bei Stufe 10 mahlen.
2. Halbweissmehl, Salz, Hefe und Wasser in den Mixtopf geben und 3 Min. den Knetmodus einschalten.
3. Nach 3 Min. Kürbis sowie Sonnenblumenkernen begeben und wiederum 20 Sek. den Knetmodus einschalten.
4. Den Teig herausnehmen und mindestens eine Stunde aufgehen lassen. Währenddessen den Backofen auf 190 Grad einschalten.
5. Nach einer Stunde den Teig zirka 8-mal über die Hand kneten und beliebig Formen. Danach kann das Brot auf ein Backpapier abgesetzt werden um es anschließend eine weitere halbe Stunde gehen zu lassen. Das Brot kann nun eingeschnitten und mit etwas Wasser bepinselt werden. Alternativ kann auch eine Tasse Wasser mit in den Ofen geben werden.
6. Nach 45 Min. das Brot herausnehmen und abkühlen lassen.