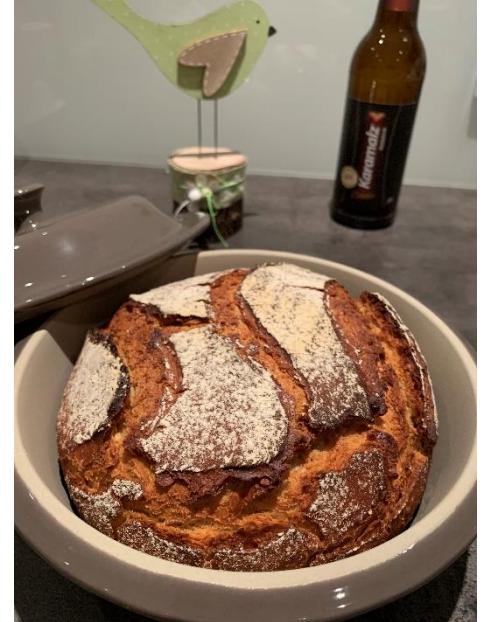


Zahlinger Vitalbrot

TM-Rezept

Menge ideal für runder und kleiner Zaubermeister

300 g 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 (Roggen-Vollkorn)
10 g Honig
ca. 5 g Brotgewürz (nach Geschmack)
1 TL Salz



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

Restliche Zutaten zugeben und 3 Min. / Teigstufe kneten.

Teig in eine Schüssel umfüllen und ca. 1,5 Std. gehen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 6-8 mal falten und zu einem runden Laib formen. Den Laib in den Zaubermeister 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. **50-55 Minuten backen**.
ACHTUNG! Jeder Ofen ist anders/heizt anders!

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

Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin für Pampered Chef

Amselweg 7, 86573 Zahling

08205/4278732 oder 0179/1372927

reinhardt.sabine@aol.de



<https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>



Steinhexe - Sabine Reinhardt mit Pampered Chef