

5-Minuten Körnerbrot



Vorbereitungszeit 10 Min



Backzeit 1 Std

So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen. Mehl, Haferflocken, Saaten, Brotgewürz und Salz zugeben und 5 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und 3 Std abgedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 240°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Teig abfalten, etwas einritzen und in den Ofenmeister geben. Mit Wasser beträufeln, Saaten darüberstreuen. und im vorgeheizten Backofen mit Deckel 1 Std backen.

Brot abkühlen lassen und servieren.



ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 20 g Hefe
- 10 g Honig
- 300 g Weizenmehl
- 300 g Roggenmehl
- 100 g kernige Haferflocken
- 80 g Kürbiskerne
- 80 g Sonnenblumen
- 50 g Mohn
- 2 TL Brotgewürz
- 2 TL Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli