

# Sonnenblumenbrot



Vorbereitungszeit 10 Min



Backzeit 1 Std



## So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen.

Restliche Zutaten zugeben und 5 Min kneten.

Teig in eine Schüssel geben und mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teigling mit der Teigunterlage abfalten, einritzen, leicht befeuchten und Sonnenblumenkerne darauf verteilen.

Brot in den Ofenmeister geben und 1 Stunde backen.

## ZUTATEN:

- 500 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 300 g Roggenmehl
- 250 g Sonnenblumenkerne
- 2 TL Salz
- 20 g Sonnenblumenöl
- 30 g Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Gutes Gelingen, Deine Melli