

5 Korn-Liebling aus dem Ofenmeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 250 g 5 Korn Mischung - ich hatte die Mischung von Alnatura (5 Sek./Stufe10 im TM mahlen)
- 250 g Dinkelmehl Typ 1050
- 250 g Roggenmehl Typ 1150
- 40 g Trockenroggensauerteig - [hier erhältlich](#)
- 2 P. Trockenhefe
- 150 g gemischte Saaten - ich nahm Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Sesam und Chiasamen
- 3 EL weißen Balsamico
- 2 TL Rohrzucker
- 3 TL Salz
- 650 g Wasser lauwarm
- Haferflocken zum Ausstreuen der Form und für aufs Brot streuen.

Zubereitung:

- 5 Kornmischung im TM 5 Sek./Stufe 10 mahlen
- restliche Zutaten (außer Haferflocken) hinzugeben und 5 Min./Knetteigstufe kneten lassen

- der Teigling ist sehr flüssig - das muss so sein
- den Zaubermeister gut mit Backtrennmittel einfetten und wenn du möchtest kannst du dann noch mit dem Streufix etwas Mehl auf das Trennmittel streuen und/oder Haferflocken einstreuen
- Teigling mindestens 1 Stunde im Zaubermeister ruhen lassen (mit aufgelegtem Deckel)
- dein Backofen ist vorgeheizt auf 230° Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen
- nach dem backen das Brot sofort aus dem Zaubermeister nehmen und auf dem Abkühlgitter gut auskühlen lassen.