

# „Emelily“ aus dem kleinen Zaubermeister Lily

Rezept von Beraterin Martina Ziehl mit Pampered Chef



## Zutaten und Zubereitung:

350 g Wasser

1 TL Ahornsirup

10 g Hefe

## Im Thermomix bei 37°C/Stufe 2 auflösen

1,5 TL Salz

350 g Dinkelvollkornmehl

150 g Roggenmehl Type 1150

1 EL Balsamico-Essig

40 g Dinkel-Haferflocken

## Hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten

In die große Nixe füllen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen (ich habe es über Nacht kühl ruhen lassen)

Nun den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und solange den Teigling falten, bis du Widerstand spürst – in Oberflächenspannung bringen (indem du den Teigling von der Mitte nach unten einschlägst) und dann in längliche Form bringen.

Lege den Laib nun in deinen gefetteten (Rapsöl hauchfein) kleinen Zaubermeister und befeuchte den Brotlaib und gebe Sesam drauf und drücke diesen fest in den Teig ein – schneide ein Muster in den Laib und lege den Deckel auf.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt/ca. 60 Minuten backen

Nach dem Backen das Brot gleich aus dem Zaubermeister holen und auf dem Kuchengitter mit Füßen gut abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin mit Onlineshop:

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)