

## **Kokos-Buttermilchbrot aus dem runden Zaubermeister von Pampered Chef®**

Schaut euch dieses Brot an, es ist knusprig und saftig zugleich. Ein Steinbackofenbrot aus dem original Zaubermeister Brotbacktopf.

Normalerweise bereitet man Teige mit Wasser zu. Aber warum denn nicht auch mal andere Flüssigkeit verwenden. Hier gibt es ein leckeres Brot mit Kokos- und Buttermilch.

### **ZUTATEN**

- 250 g Buttermilch
- 50 g Kokosmilch
- 15 g Hefe
- 200 g Dinkel Typ 630
- 300 g Dinkel Vollkornmehl (z.B. von Alnatura®)
  - 30 g Leinsamen
  - 15 g Ahornsirup
  - 2 TL Salz

### **ZUBEREITUNG**

- Buttermilch und Kokosmilch und Hefe im Mixtopf  
2 Minuten/37°/ Stufe 2 auflösen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und im 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Teigling in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt für 1 Stunde ruhen lassen.
- Den Teigling etwas falten (geht aufgrund des Vollkornanteils nicht so leicht) in den leicht gefetteten Ofenmeister legen, mit Mehl bestäuben und nach Belieben einritzen.
  - Im vorgeheizten Backofen MIT Deckel bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 1 Stunde backen.
- Das Brot nach dem backen sofort aus dem Ofenmeister herausholen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.