

Möhren-Körnle-Brot aus dem kleinen Zaubermeister Lily oder runden Zaubermeister von Pampered Chef®



Möhrenbrot mit Dinkelvollkornmehl aus dem kleinen Zaubermeister Lily oder dem runden Zaubermeister von Pampered Chef®

Zutaten:

250 g Dinkelkörner

250 g Weizenmehl Type 1050

200 g Karotten

50 g Leinsamen

50 g Kürbiskerne

50 g Sonnenblumenkerne

2 TL Salz

3 EL Apfelessig

10 g frische Hefe

1 TL Zuckerrübensirup

350 g Wasser

Zubereitung:

Dinkelkörner in den Thermomix® geben und **1 Minute/Stufe 10** mahlen.

Karotte schälen und in den Mixtopf in Stückchen hinzugeben – 15 Sekunden/Stufe 7

Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten.

Teig in den leicht gefetteten (Rapsöl) und mit dem Streufix bemehlten Zaubermeister füllen und den Teig darin mit dem Mix`N Scraper nach unten drücken (verfestigen). Obenauf noch etwas Mehl streuen und Deckel auflegen.

Teigling im Zaubermeister ca. 25 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit heizt du deinen Backofen auf **230°C/Ober-/Unterhitze vor/Rost/unteres
Einschubfach/60 Minuten** backen.

Deckel nach dem Backen abnehmen und das Brot auf das Kuchengitter mit Füßen von Pampered
Chef® stürzen und darauf abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken wünscht

Martina Ziehl mit Pampered Chef®