



Sonnenblumenkernbrot aus dem kleinen Zaubermeister

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Teig in den bemehlten Zaubermeister geben.
5. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C 60 Minuten backen.
6. Nach dem Backen sofort aus dem Ofenmeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

- 150 g Roggenmehl Type 1150
- 250 g Mehl Type 1050
- 280 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 20 g Hefe
- 2 EL Apfelessig
- 150 g Sonnenblumenkerne

Benötigtes Material

Kleiner Zaubermeister

Zubereitungszeit

- 15 Minuten
Zubereitungszeit
- 1 Stunde Gehen
- 1 Stunde Backzeit