Kefir-Kruste

1. Leinsamen und Wasser in eine Schüssel füllen, verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Leinsamen und 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. Danach den Teigling auf der bemehlten Arbeitsplatte falten und zu einem Brotlaib formen.
5. Den Zaubermeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Zaubermeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.

   Je nach Wunsch auch mit gemischten Körnern bestreuen. Dazu den Teigling vorher mit Wasser anfeuchten, dass die Körner auf dem Teigling bleiben.
6. Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
7. Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

475 g Weizenmehl Type 550

170 g Wasser, lauwarm

150 g Kefir

70 g Leinsamen

2 TL Salz

2 EL Apfelessig

20 g Hefe

Benötigtes Material:

Kleiner Zaubermeister

Zubereitungszeit

25 Minuten Zubereitungszeit

1 Stunde Gehen

1 Stunde Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de