

# Schnelles Vollkornbrot



1. Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37°C/3 Minuten erwärmen. Die restlichen Zutaten (außer die kernigen Haferflocken) dazugeben und 3 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den Zauberkasten mit 1 EL Haferflocken ausstreuen. Den Teig in den Zauberkasten geben. Mit den restlichen Haferflocken bestreuen.
3. Das Brot in den kalten Ofen stellen, dabei auf das Rost unterste Schiene stellen. Bei 200°C 55-60 Minuten backen.
4. Nach der Backzeit das Brot gleich aus der Form lösen und abkühlen lassen.

## Zutaten:

42g frische Hefe  
500g Wasser  
150g Haferflocken, zart  
350g Dinkelvollkornmehl  
50g Sonnenblumenkerne  
50g Sesamkörner  
50g Leinsamen  
2 TL Salz  
2 EL Apfelessig

## Außerdem

3-4 EL Haferflocken, kernig

---

## Benötigtes Material

Zauberkasten

## Zubereitungszeit

10 Minuten

Zubereitungszeit

1 Stunde Backzeit