



VOLLKORNBROT AUF DIE SCHNELLE

von ines.kocht

Zutaten

- 420g Wasser
- 10g frische Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 300g
Dinkelvollkornmehl
- 200g
Weizenvollkornmehl
- 2 TL Salz
- 1 EL heller Balsamico-
Essig

gebacken im
Zauberkasten

So geht's

- Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
- Die restlichen Zutaten dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den **Zauberkasten** Mehlen und mit Haferflocken oder Körnern ausstreuen.
- Den Teig in den **Zauberkasten** geben. Auf das Rost, unterste Schiene in den kalten Ofen stellen und bei 200°C Ober- und Unterhitze 50-55 min backen.
- Nach dem Backen aus der Form stürzen und auf dem **Kuchengitter** auskühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de