

ERNTEDANK-BROT

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 350g Malzbier
- 10g Hefe
- 200g Roggenmehl Typ 997
- 300g Weizenmehl Typ 550
- 50g Walnüsse
- 50g Datteln oder Feigen (Trockenfrüchte)
- 100g geraspelte Möhre
- 2 TL Roggensauerteig Pulver
- 2 TL Salz

Zubereitung:

Hefe und Malzbier in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C/ Stufe 2** auflösen.

Möhre mit der Microplane groben Reibe raspeln.

Mehl, Walnüsse, Datteln/Feigen, geraspelte Möhre, Sauerteigpulver und Salz hinzugeben und **5 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Teig 15 Minuten im Mixtopf ruhen lassen und dann auf die bemehlte Backmatte geben. Dort 10 mal falten und zu einem runden Laib formen.

Teigling in den bemehlten runden Zaubermeister legen, von oben auch noch mal leicht mit dem Streufix bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden. (Ich habe versucht ein Blatt einzuschneiden)

Den geschlossenen Zaubermeister in den kalten Backofen auf ein Rost in mittlerer Einschubhöhe stellen und auf Ober-Unterhitze, bei 230°C Grad für 60 Min backen.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Spaß beim Backen!



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de