

Malziges Vitalbrot

Zutaten:

500ml Malzbier
1 Würfel Hefe
150g Weizenmehl Typ 1050
150g Roggenmehl Typ 1150
400-450 g Dinkelmehl Typ 630
2TL Salz
20g Balsamicoessig
2TL Sauerteigpulver
150g Saaten gemischt(Leinsamen und Sesam)

Zubereitung:

Die Saaten mit 100ml Malzbier vermengen und mind. 30 Minuten quellen lassen.

1 Würfel Hefe und 400ml Malzbier leicht erwärmen (TM: 3 Min. 37 Grad/Stufe2)

Alle restlichen Zutaten zugeben und auch die gequollenen Saaten mit dazugeben.

Nun alles zu einem Teig kneten.

(TM: 15 Sek./Stufe6 vermischen und dann 4 Minuten Knetstufe kneten lassen)

Der Teig ist ganz leicht klebrig, lässt sich aber gut verarbeiten.

Nun den Teig 1 Std. gehen lassen.

Den Teig zu einem Laib formen und in den Zaubermeister legen und einschneiden.

Deckel drauf und in den kalten Backofen stellen.

Nun 55 Minuten auf 250 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Nach der Backzeit den Deckel abnehmen und bis zur gewünschten Bräune nachdunkeln lassen.

(ca. 8-10 Minuten)