

# Vitalbrot

Aus dem Ofenmeister von  
Pampered Chef®

## Mit dem Thermomix:

Malzbier zusammen mit der Hefe und dem Zuckerrübensirup bei 37 °/3 Minuten/Stufe 1 rühren.

Dann die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und bei weiteren 3 Minuten/Knetstufe alles zu einem schönen Brotteig verarbeiten.

## Ohne Thermomix:

500 g Malzbier erwärmen und darin die Hefe und den Honig auflösen.

Dann die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und zu einem schönen Brotteig verarbeiten. Gerne auch mit der Küchenmaschine.

## Vor dem Backen:

Den Teig mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Dann 6–8 Mal falten und als Leib formen.

Den Teig in den gefetteten Ofenmeister geben, mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Haferflocken betreuen. Den Deckel darauf setzen und nochmal 15 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen Ober– Unterhitze ca. 60 Minuten auf 240 ° backen.



## Zutaten:

- 500 g Malzbier
- 400 g Dinkelmehl Typ 630
- 300 g Roggenmehl Typ 1150
- 40 g Sonnenblumenkerne
- 20 g Sesam
- 20 g Leinsamen
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Päckchen Trockensauerteig
- 2 TL Backmalz
- 2 TL Brotgewürz
- 2 TL Salz
- 25 g Zuckerrübensirup

## **Claudia Lindner**

Selbständige Beraterin  
97453 Schonungen  
Mobil: (01 72) 7 51 30 06  
Email: lindner.claudi@yahoo.de  
[www.ofenfee.de](http://www.ofenfee.de)

