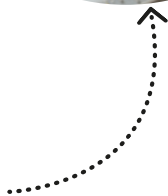


Hanno



Zutaten

- 400g Wasser
- 20g frische Hefe
- 30g Zuckerrübensirup
- 500g Dinkelmehl 630er
- 120g Dinkelvollkornmehl
- 80g Roggenvollkornmehl
- 15g Öl
- 15g Salz
- 100g Saaten nach Wahl



Zubereitung:

Make it lecker

1. Die Hefe im Wasser auflösen, alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und abgedeckt ca 1 Stunde gehen lassen.
2. Anschließend den Teig auf der bemehlten Teigunterlage falten und zur Seite legen.
3. Den Boden des Ofenmeisters optional mit einer Handvoll Körnern bestreuen und den Brotlaib daraufsetzen. Den Laib bemehlen und mit einem scharfen Messer einritzen. Den Deckel aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad 1 Stunde backen.