

# 5 Korn Brot

## Zutaten

- 350 ml Wasser
- 10 g Hefe
- 550 g 5 Korn Brotmehl
- 2 TL Salz
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 1 Tütchen flüssiger Sauerteig (dieser dient dem Geschmack – nicht der Triebkraft!)
  
- 5 Korn Mehl: ich kaufe meines in der Adler Mühle Bahlingen – diese Mühle hat auch einen Onlineshop!



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Hefe und Zuckerrübensirup in handwarmen Wasser auflösen.  
(TM 3 Min./37°C/St. 2)
- Restliche Zutaten dazu und für ca. **8 Minuten** zu einem geschmeidigen Brotteig verkneten.  
(TM 6 Min./Knetstufe)
- Teig in einer Schüssel für ca. 60 Minuten gehen lassen, bis er schön aufgegangen ist.
- Backofen auf **230°C O/U-Hitze** vorheizen, den kleinen Zaubermeister Lily leicht einfetten und mit Mehl, Saaten o.Ä. ausstreuen.
- Nun den Teig noch einmal auf der Teigunterlage durchkneten und dann durch Falten und Schleifen auf Spannung bringen.
- Den Laib in den kleinen Zaubermeister legen und mit einem scharfen Messer das gewünschte Muster einschneiden.
- Den Deckel auflegen und im heißen Ofen für ca. **60 Minuten** knusprig backen.
- Nach der Backzeit das Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.