

Leinsamen Krüstchen



Zutaten

- 200 g handwarmes Wasser
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup

- 2 EL Leinsamen geschrotet
- 10 g Salz
- 1 EL Rapsöl
- 350 g 5-Korn Brotmehl

- alternativ 300 g Dinkel 630 und 50 g Roggen 1150

- Mohn und Sesam zum Bestreuen



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

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
(**TM: 2 Min/37°/St 2**)
- Restlichen Zutaten dazu und 5 Minuten kneten.
- In die große Edelstahl-Rührschüssel geben und mit Deckel ca. **1,5-2 Stunden** gehen lassen
- Ofen auf **230°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und zu einem Brotlaib falten, bis es kaum noch geht.
- Teigling in den (wenn er noch keine Patina hat) gefetteten und leicht gemehlten Kleinen Zaubermeister geben, mit Wasser bestreichen und mit Mohn und Sesam bestreuen. Das gewünschte Muster einschneiden und den Deckel auflegen.
- In den heißen Ofen auf die unterste Schiene auf dem Rost einschieben und ca. **60 Minuten** backen.
- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

→ doppelte Menge passt auch wunderbar in den Ofenmeister!

→ mit einem Plätzchenausstecher kann man wunderbar auch Saisonformen in das Brot drücken und mit einem Skalpell/scharfem Messer nachritzen.