



# Saftiges Körnerbrot

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Schwierigkeitsgrad ●●●●●



1\* kleiner  
Zaubermeister



2 Stunden

## Zutaten

350 g Dinkelmehl Typ 1050  
100 g Dinkelvollkornmehl  
10 g frische Hefe  
100 g Körner  
150 g Joghurt  
20 g weiche Butter  
ca. 170 ml lauwarmes Wasser  
1 TL Salz  
1 TL Zuckerrübensirup  
1 EL Balsamicoessig  
Wasser zum Bestreichen  
Körner zum Bestreuen

## Zubereitung

Hefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Hefemischung zu einem glatten Teig kneten lassen. Das dauert ca. 3 Minuten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, rundwirken und auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Den Teig abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen. Den kleinen Zaubermeister mit Butterschmalz einfetten und mit Körnern nach Wahl bestreuen. Den Teig 3-4 Mal falten, oval formen und in die Form legen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln und mit Körnern bestreuen. Nach Lust und Laune einschneiden. Mit dem Deckel abdecken und in den kalten Ofen schieben. Den Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze einschalten und das Brot 45 Minuten backen. Danach ohne Deckel ein paar Minuten nachbräunen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

Folge uns

