

Lily Brot

Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1/2 Würfel Frische Hefe
350 ml Malzbier
250 g Weizenmehl (Typ 550)
oder Dinkelmehl (Typ 630)
250 g Dinkelvollkornmehl
oder Weizenvollkornmehl
80 g Saaten
2 TL Salz

Hefe in lauwarmen Malzbier auflösen (TM 3 Minuten/37 Grad/Stufe 1)

Mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine 5 Minuten verkneten (TM 5 Minuten/Knetstufe)

Den Teig 45 Minuten in der 4 EL Edelstahlschüssel mit geschlossenem Deckel gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Backmatte falten und formen.

In den kleinen Zaubermeister „Lily“ mit Deckel in den kalten Backofen geben.

Bei 240 Grad Ober/Unterhitze, Rost ganz nach unten, ca. 65 Minuten backen.

Guten Appetit!