Senner-Saaten-Kruste

Ofenmeister

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

250 g Saaten, gemischt
250 g kochendes Wasser
500 g Buttermilch
1 TL Honig
1/4 Würfel Hefe
250 g Roggenmehl 1150
100 g Dinkelvollkornmehl
500 g Dinkelmehl 650
3 TL Salz
30 g Balsamicoessig

Zubereitung im Thermomix:
Die Sachen mit dem kochendes Wasser übergießen und 1-2 Std. quellen lassen.
Buttermilch, Saaten-Mischung, Honig und Hefe in den TM geben und 4 Min./37 Grad/Stufe 2 erwärmen.
Nun alle restlichen Zutaten zugeben und 4 Minuten/Knetstufe ggf. mit Hilfe des Spartels kneten lassen.
Teig umfüllen und abgedeckt mind. 2 Std. gehen lassen.

Zubereitung ohne Thermomix:
Die Saaten mit dem kochendem Wasser übergießen und 1-2 Std. quellen lassen. Buttermilch, Honig, Saaten-Mischung und Hefe vermischen. Wenn möglich lauwarm erwärmen auf max. 38 Grad.

Restliche Zutaten zugeben und mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Knetzeit ca. 5 Minuten. Den nun recht weichen Teig in eine Schüssel umfüllen und mind. 2 Stunden gehen lassen.

Weitere Zubereitung:
Den Teig auf eine bemehlte Backunterlage geben und durch Falten einen Laib bilden. Den Teig nun in den gefetteten und mit Saaten ausgestreuten Ofenmeister geben und Oberfläche ebenfalls mit Saaten bestreuen und andrücken.
Innendeckel ggf. auch einfetten und den Topf verschließen.

In den kalten Backofen stellen. Backzeit: ca. 80 Min. 230 Grad Ober/Unterhitze

Das Brot sofort nach dem backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!