

# Bolle-Brot

## Brote



- 100 g Wasser
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 400 g Mehl 550
- 200 g Dinkelmehl 630
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 2,5 TL Salz
- 2 TL Backmalz
- 500 ml Buttermilch
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 30 g Leinsamen

Wasser, Hefe und Zuckersirup in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 auflösen.

Die restlichen Zutaten zufügen und 5 Min./Knetstufe zu einem Teig kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) geben und 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Teig auf der [Teigunterlage](#) zu einem glatten Teig kneten.

Anschließend wird der Teig in den leicht geölten und bemehlten [Ofenmeister](#) gelegt. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden und noch einmal mit Mehl bestäuben.

Das Brot im Backofen bei 200°C Ober- Unterhitze 60 Min. backen.

Das Brot ist fertig, sobald es nicht mehr im [Ofenmeister](#) klebt und es von alleine herausfällt. Ansonsten noch weitere 5- bis 10 Min. nachbacken.