

Körnerbrot

[Ofenmeister](#)



- 380 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 675 g Dinkelmehl 630
- 150 g Roggenmehl 1150
- 175 g Joghurt
- 60 g Chia
- 30 ml weißen Balsamico
- 10 g Backmalz
- 15 g Salz
- 10 g Honig

Wasser und Hefe in den Mixtopf des Thermomix geben und 2 Min./37°C/Stufe 1 vermischen. Restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Min./Teigstufe kneten.

Den Teig in die leicht geölte [große Nixe](#) füllen und verschlossen für 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf die leicht bemehlte [Teigunterlage](#) geben, mehrfach falten und zu einer Kugel formen.

Den Teig in den geölten und leicht bemehlten großen [Ofenmeister](#) geben.

Die Oberfläche mit einem Messer einschneiden und mit Mehl bestäuben.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, Untere Einlegeschiene für 50 Min. mit Deckel und anschließend 15 Min. ohne Deckel backen.

Das Brot mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen holen aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Wenn Das Brot von allein aus der Form fällt ist es fertig.