

# Weltmeisterbrot

## Brote



- 1/2 Würfel Hefe
- 450 g Wasser
- 750 g Dinkelmehl Typ 630
- 2 TL Salz
- 150 g Körner (Sesam, Sonnenblumenkerne und Mohn)

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

Eine Hand voll Körner zur Seite stellen.

Die restlichen Körner und das Mehl zusammen zu dem Hefe-Wassergemisch in den Mixtopf geben und 5 Min./Teigstufe zu einem Teig kneten.

Den Teig in die [große Nixe](#) füllen und 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf die [Teigunterlage](#) geben und mehrfach falten und zu einem Leib formen.

Den Teigling befeuchten und mit den bei Seite gestellten Körnern bestreuen. Die Körner leicht andrücken (das geht sehr gut mit dem [Teigroller](#)).

Den Leib mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

Den Teig in den Leicht geölten [Ofenmeister](#) geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für 60 Min. backen. Evtl. 10 Min. ohne Deckel nachbacken.

Den [Ofenmeister](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen.

Das Brot aus der Form nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.