

# Leni

## Zutaten

- 400ml Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1/2 TL Honig
- 1EL Frischkäse
- 100g Dinkelvollkornmehl
- 200g Dinkelmehl Type 1050
- 100g Dinkelmehl Type 630
- 350g Weizenmehl Type 550
- 1TL Backmalz
- 80g Sonnenblumenkerne
- 2 1/2 TL Salz

## Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Wasser ganz leicht (handwarm) erwärmen und die Hefe & Honig hinzugeben und auflösen.  
(TM: 3 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
2. Mit einer Küchenmaschine aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 8 Minuten kneten lassen.  
(TM: 8 Minuten | Knetstufe )
3. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 2. Stunden gehen lassen.
4. Eine Teigunterlage bemehlen. Aus dem Teig einen Laib falten und kneten.
5. Den Boden des Ofenmeisters bemehlen und das Laib hineinlegen. Laib mit Mehl bestreuen und einschneiden.
6. In den kalten Backofen geben und 60 Minuten bei 250 °C Ober-/Unterhitze backen.
7. Nach der Backzeit das Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



# Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



1. Brot



Ca. 10 Minuten Zubereitung  
Ca. 60 Minuten Backen



Ofenmeister