

Sonnenblumenkernbrot

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
250 g Mehl
1 Hefe
½ TL Zucker
400 ml warmes Wasser
100 g Sonnenblumenkerne
2 TL Salz
Mehl zum Bearbeiten
Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

Beide Sorten Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerkleinern und Zucker und Wasser zugeben.

Unter Rühren Hefe auflösen und etwas mit Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort stellen und Teig gehen lassen.

Salz und Sonnenblumenkerne zugeben und alles mit restlichem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig zu einem runden Laib formen und kreuzweise einschneiden.

Mit Hilfe des Deckels einen Backpapierkreis für den Boden eines Topfes 24 cm, 6,5 l ausschneiden. In den Topf legen, Brotlaib darauf legen und mit kaltem Wasser bestreichen.

Auf dem Navigenio auf Stufe bis zum Bratfenster aufheizen. Den Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf legen, auf kleiner Stufe 25 Minuten backen. Navigenio ausschalten und unter Nutzung der Restwärme weitere 10 Minuten backen.

Brot herausnehmen und auf einen Gitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit!