

# Lily's Malzkornbrot

330 g Malzbier  
10 g Hefe  
1 TL Honig  
270 g Weizenmehl 550  
200 g Roggenmehl 1150  
35 g Kürbiskerne  
35 g Sonnenblumenkerne  
1 TL Leinsamen  
1 TL Backmalz  
10 g Sauerteigpulver  
½ TL Brotgewürz  
1,5 TL Salz



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Honig und Hefe im lauwarmen Malzbier auflösen.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und einkneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Teig in die mittlere Edelstahlschüssel füllen und zugedeckt **ca. 1,5 - 2 Stunden** gehen lassen.

Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage mehrfach falten, rundwirken und länglich geformt in den gefetteten kleinen Zaubermeister Lily legen.

Mit Mehl aus dem Streufix bestreuen und einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 50-55 min.** mit Deckel backen, danach ggf. **ca. 5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.