



- ♥ 200 g Roggenkörner
- ♥ 580 g Dinkelmehl
- ♥ 530 g Wasser
- ♥ 10 g Germ
- ♥ 1 TL Zucker
- ♥ 2 TL Salz
- ♥ 2 TL Trockensauerteig
- ♥ 2 TL Backmalz
- ♥ 1 TL Brotgewürz
- ♥ 30 g Sonnenblumenkerne
- ♥ 30 g Kürbiskerne

1. Roggen in den Mixtopf geben und 30 Sek / Stufe 10 mahlen
2. Übrige Zutaten zugeben und 4 min / Knetstufe
3. Ofenmeister gut einfetten und auf unterster Schiene, ohne vorheizen, ca. 1 Stunde bei 230 ° Ober-/Unterhitze backen
4. Für den kleinen Zaubermeister halbe Menge und Backzeit auf 45 Minuten reduzieren

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥