

## Kefirkruste

 Schwierigkeitsgrad  
leicht

 Zubereitungszeit  
15 Minuten

 Gärzeit  
2,5 Stunden

 Backzeit  
55- 60 Minuten

 Temperatur  
230° O/U

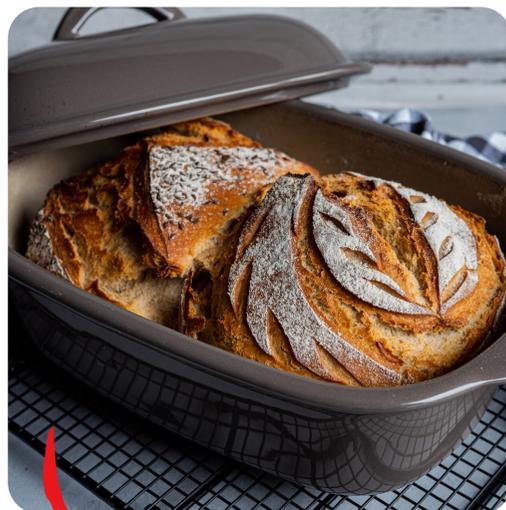
 Portion/ Größe  
2 Stück

## Zutaten

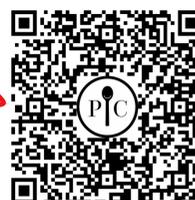
500 gr Dinkelmehl (Typ 630)  
220 gr Roggenmehl (Typ 1150)  
50 gr Leinsamen (optional)  
10 gr frische Hefe  
500 ml Kefir  
70 ml lauwarmes Wasser  
1 El. Salz  
1 El. Balsamico

### Außerdem

Sonnenblumenkerne und  
Sesam zum Wälzen (optional)



*Zum Ofenmeister*



## Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben, Salz und Leinsamen darauf streuen. Hefe im Wasser auflösen und zum Mehl geben. Mit dem Knetgabel langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen.

Nach und nach den Kefir und Balsamico zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir 5 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen und abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen.

Den Teig halbieren, beide Hälfte durchkneten und rund wirken. Die Oberfläche befeuchten und mit den Kernen bestreuen. In den bemehlten Ofenmeister/ Gusseisentopf geben, nach Lust und Laune einschneiden. 20 Minuten abgedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 230° O/U vorheizen.

Das Brot zugedeckt ca. 50 Minuten backen. Zum Schluss ohne Deckel 5- 10 Minuten bräunen. Kontrolle ob das Brot fertig ist: einfach auf die Unterseite klopfen. Hört es sich hohl an ist das Brot fertig.



*Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte*

*Folge uns*

