



HERZHAFTES ROGGENBROT

ZUTATEN

360 ml handwarmes Wasser
2 EL Sonnenblumenöl
2½ EL dunkler Zuckerrübensirup
250 g Weizenmehl Type 550
140 g Roggenmehl Type 997
85 g Weizenvollkornmehl
75 g Semmelbrösel
3 EL Haferkleie
1½ TL Salz
1½ EL Kakaopulver
2 TL ganzer Kümmel
½ TL Trockenbackhefe



1 Das Wasser in die Brotform gießen und Sonnenblumenöl und Zuckerrübensirup hinzufügen.

2 Alle Mehlsorten gleichmäßig darauf verteilen und mit Semmelbröseln und Haferkleie bestreuen. Salz, Kakaopulver und Kümmel in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

3 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Vollkorn“, mittlere Bräunung, wählen und den Backautomaten starten.

4 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

