

Knechtstedener Fröhschicht Brot



400 g
100 g
80 g
80 g
80 g

1 Päckchen

Dinkelvollkornweizen
Buchweizenmehl
Sesam
Leinsamen
Sonnenblumen/
Kürbiskerne
Trockenhefe

Im
Glas
und der
Tüte
enthalten

500 ml
1,5 TL
2EL

warmes Wasser
Salz
Apfel- oder Obstessig

Noch
hinzufügen

Alle Zutaten miteinander vermischen (der Teig ist ziemlich flüssig), in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und im Backofen ohne Vorheizen 60 Minuten bei 200 °C Umluft oder Heißluft backen.

Der Teig kann auch 30 min stehen gelassen werden, dann wird das Brot etwas lockerer.

Viel Freude beim Backen!

