



WALNUSS-PARMESAN-BROT



QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

250 g

300 g Weizenmehl

200 g Weizenmehl, glatt

10 g Salz

60 g Sbrinz, gerieben

1 Msp. Backpulver

1 Würfel Frische Hefe

80 g Baumnüsse, gehackt

60 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz, Parmesan, Nüsse und Backpulver vermischen.
2. QimiQ Saucenbasis mit Wasser leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehlmischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig formen und zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 60 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Teig mit etwas Wasser bepinseln oder 5 Sekunden beschwaden und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.