



DINKEL-VOLLKORN-BROT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Dinkelvollkornmehl

2 EL Brotgewürzmischung

1 EL Salz

100 g Sonnenblumenkerne

70 g Sesam

70 g Leinsamen

70 g Kürbiskerne

42 g Frische Hefe, = 1 Würfel

400 ml Wasser

1 EL Honig

Butter, für die Backform

Weissmehl, für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Heissluft) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Alle Zutaten in das handwarme Wasser (30° C) einrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben, zudecken und an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen.