



HERZHAFTES VOLLKORNBROT



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 2 KASTENFORM(EN)

120 g	
500 g	Weizenmehl Type 1050
250 g	Roggenmehl
250 g	Weizenschrot
85 g	Leinsamen
170 g	Sonnenblumenkerne
50 ml	Ahornsirup
700 ml	Wasser
42 g	Frische Hefe, = 1 Würfel
1 EL	Salz
1 EL	Brotgewürzmischung
	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 vorbereiteten Formen geben, zudecken und an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen.