



WALNUSS-PARMESAN-BROT



QimiQ AVANTAGES

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



20



INGRÉDIENTS POUR 1 BROTLAIB

250 g

300 g Farine de blé

200 g Farine de blé, sans levure

10 g Sel

60 g Sbrinz, râpée

1 Msp. Levure chimique

1 Würfel

80 g Noix, haché

60 ml Eau

PRÉPARATION

1. Mehl, Salz, Parmesan, Nüsse und Backpulver vermischen.
2. QimiQ Sahne-Basis mit Wasser leicht erwärmen und den Germ 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.