



DINKEL-VOLLKORN-BROT



QimiQ AVANTAGES

- 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



INGRÉDIENTS POUR 1 BROTLAIB

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

500 g Dinkelvollkornmehl

2 cs Brotgewürzmischung

1 cs Sel

100 g Sonnenblumenkerne

70 g Sésame

70 g Leinsamen

70 g Kürbiskerne

42 g , = 1 Würfel

400 ml Eau

1 cs Miel

Beurre, für die Backform

Farine, für die Backform

PRÉPARATION

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 bei Raumtemperatur 25 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen.