



# 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.