



HERZHAFTES VOLLKORNBROT



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 2

120 g	
500 g	Weizenmehl Type 1050_Farine de blé T110
250 g	Roggenmehl
250 g	Weizenschrot
85 g	Leinsamen
170 g	Sonnenblumenkerne
50 ml	Sirop d'érable
700 ml	Eau
42 g	, = 1 Würfel
1 cs	Sel
1 cs	Brotgewürzmischung
	Beurre, für die Backform
	Farine, für die Backform

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C (Heißluft) vorheizen.
2. Ungekühlte QimiQ Sahne-Basis glatt rühren.
3. Alle Zutaten in das handwarme Wasser (30° C) einrühren.
4. Den Teig in die vorbereiteten Formen geben, zudecken und bei Raumtemperatur 25 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten backen.