



SONNENBLUMENKERNBROT



QimiQ VORTEILE

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



15



mittel

ZUTATEN FÜR 1 BROTLAIB

250 g	QimiQ Sahne-Basis
500 g	Sauerteig
500 g	Weizen Mehl Type 1600
150 g	Sonnenblumenkerne
50 g	Leinsamen
150 ml	Wasser
25 ml	Apfelessig
30 ml	Olivener Öl
15 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Rührkessel geben und gut durchkneten.
2. Brotlaib formen, nach Belieben mit ganzen Sonnenblumenkernen bestreuen und an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.