



DINKEL-VOLLKORN-BROT



QimiQ VANTAGGI

- 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



semplicement

INGREDIENTI PER 1 BROTLAIB

100 g	QimiQ Classic,
500 g	Farina di farro
2	Mix di spezie per pane
1	Sale
100 g	Semi di girasole
70 g	Sesamo
70 g	Ssemi di lino
70 g	Semi di zucca
42 g	Fermento fresco, = 1 Würfel
400	Aqua
1	Miele
	Burro, für die Backform
	Farina, für die Backform

PREPARAZIONE

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.