



HERZHAFTES VOLLKORNBROT



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 2

120 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Farina di grano tenero tipo 2
250 g	Farina di segale
250 g	Cruschello di frumento
85 g	Ssemi di lino
170 g	Semi di girasole
50	Sciroppo d'acero
700	Aqua
42 g	Fermento fresco, = 1 Würfel
1	Sale
1	Mix di spezie per pane
	Burro, für die Backform
	Farina, für die Backform

PREPARAZIONE

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.