

KIEFER¹⁸⁵¹

by m&h schmidt

Blitzschnelles Brot

Für 2 Brote / Zubereitungszeit ca. 70 Min.

<i>Honig</i>	<i>1 TL</i>	<i>mit</i>
<i>Hefe</i>	<i>1 Würfel</i>	<i>und</i>
<i>Wasser</i>	<i>etwas</i>	<i>verrühren.</i>
<i>Dinkelmehl</i>	<i>1 kg</i>	<i>mit</i>
<i>Salz</i>	<i>1 EL</i>	
<i>Leinsamen</i>	<i>125 g</i>	
<i>Kürbiskernen</i>	<i>50 g</i>	
<i>Sonnenblumenkernen</i>	<i>50 g</i>	<i>und</i>
<i>Sesam</i>	<i>50 g</i>	<i>in eine Schüssel geben, die Hefe</i>
<i>Wasser</i>	<i>900 ml</i>	<i>und</i>
<i>Riesling</i>	<i>4 EL</i>	<i>dazugeben und alles kräftig durchkneten. Den zähflüssigen</i>
		<i>Teig in zwei gefettete Kastenformen geben und in den kalten</i>
		<i>Backofen schieben. Bei 180 bis 200°C ca. 1 Stunde backen.</i>
		<i>Nach 10 Minuten Backzeit das Brot längs einschneiden und</i>
		<i>mit</i>
<i>Wasser</i>	<i>etwas</i>	<i>bepinseln oder besprühen.</i>

Der ideale Begleiter

[Martin Schmidt Rivaner-Riesling Feinherb](#)

