5-Minuten-Brot



Schneller und einfacher kann man kein Brot selberbacken! Und dazu schmeckt es auch noch richtig gut!

Zubereitungszeit: 5 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

- 400 g Weizenvollkornmehl
- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 3 gestrichene TL Salz
- 1 P. Trockenhefe
- 1 Schuss Weißweinessig
- 1 TL Zuckerrüben-Sirup
- 3 EL Leinsamen
- 3 EL Sesam
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL kernige Haferflocken

3 EL Weizenkleie
800 g lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

1. Eine große oder zwei kleine Kastenform(en) einfetten.
2. Alle Zutaten gründlich verrühren und in die Backform(en) füllen.
3. Mit etwas Wasser bestreichen. Wer mag kann noch Körner nach Wahl auf den Teig geben.
4. Die Form(en) in den kalten Backofen stellen und die Temperatur auf 210 °C Umluft einstellen.
5. Sobald die Temperatur erreicht ist, beginnt die Backzeit von 45-55 Minuten.
6. Nach der Backzeit das Brot aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.