



Maronimehl-Brot

Zutaten

(alle Zutaten sollen lauwarm sein)

200 g Maronimehl

200 g Buchweizenmehl

100 g Kartoffelstärke

120 ml Buttermilch

330 ml Wasser

25 g frische Germ

10 g Salz

eventuell zum Bestreuen:

25 gr Leinsamen oder Sesam

25 gr Buchweizenflocken

Zubereitung:

Gib zuerst die flüssigen und danach die trockenen Zutaten in deine Schüssel und knete alles zu einem glatten Teig. Den Teig zugedeckt 20 Minuten rasten lassen. Noch einmal kurz durchkneten zu einer Rolle formen und in eine befettete Kastenform legen.

Mit Wasser benetzen und mit Samen und/oder Flocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr (bei Heißluft und einem Gefäß mit Wasser) bei 230°C 8-10 Minuten. Backofentür ca. 20 Sekunden öffnen, Dampf entweichen lassen und Wasserschale entfernen. Bei 210°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten weiter backen. Für die letzten 5-10 Minuten das Brot aus der Kastenform nehmen und ohne Form bei 180°C fertig backen.

Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Gutes Gelingen und Pfiat di.

www.frischer.at
office@frischer.at
+43 660 60 08 888

