

Zubereitung

Brotmix und Brot



Nährwert pro 100 g Brot:

374 kcal
F 17 g
Kh 44 g
E 13 g

ca. 30Min.
4 Personen
vegetarisch

Brotmix

- 500 g **Ruchmehl**
- 1 Päckli **Trockenhefe**
- 1 EL **Zucker**
- 100 g **Baumnusskerne**
- 100 g **Cashew-Nüsse**
- 50 g **Haselnüsse**
- 50 g **dunkle Sultaninen**

Brot

- 1 **Brotmix**
- 0.5 EL **Salz**
- 3.25 dl **Wasser**, lauwarm
- 2 EL **Olivenöl**

Und so wirts gemacht:

Mehl und alle restlichen Zutaten in ein Glas füllen. Rezept für das Brot beilegen.

Und so wirts gemacht:

- 1 Brotmix und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 3/4 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2 Teig mit bemehlten Händen zu einem runden Brot formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen, nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen. Brot mit wenig Mehl bestäuben, mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser füllen, auf das Blech stellen.
- 3 Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 180 Grad reduzieren, Brot ca. 40 Min. fertig backen.

Form:

Für 1 Einmachglas von ca. 1 1/2 Liter

Tipp:

Brot schmeckt frisch am besten.