

Vollkorn-Saatenbrot

Easy und schnell! In nur 1 Stunde!

Zutaten für 1 Brot in der Kastenform:

500 g Vollkorn-Mehl | ½ l lauwarmes Wasser | 1 Hefewürfel | je ½ Tasse Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen | ½ Handvoll Kürbiskerne | 2 TL Salz | 2 EL Obstessig

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren, nicht gehen lassen!

Die Masse in eine gefettete Kastenform geben und in den kalten Backofen schieben.

Bei 175 °C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Mit der Stäbchenprobe kurz testen, ob das Brot fertig ist.

Das heißt, wenn du mit einem Holzstäbchen, in das Brot hineinpikst und kein Teig beim rausziehen des Stäbchens kleben bleibt, ist das Brot fertig.

Viel Spaß beim Backen!

