

Schnelles Brot mit Saaten

Frisch gebackenes Brot ist besonders lecker und mit diesem Blitzrezept geht es besonders schnell und einfach. Der Teig wird mit Hefe zubereitet und muss dennoch nicht vorgehen. Mit einer Stunde Backzeit lässt sich das Brot auch mal am Morgen schnell zubereiten. Es kann auch in kleinen Muffinformen gebacken werden, so verkürzt sich die Backzeit auf ca 30 min.

Probier es mal aus, es ist super lecker!

Zutaten:

500 g Dinkelmehl 1050

2 TL Kräutersalz oder Salz

1,5 Pck. Trockenhefe

2-3 El. Essig

500 ml lauwarmes Wasser

je eine Tasse Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne

je nach Geschmack Nüsse



Rezept:

Alle trockenen Zutaten gut mit der Hefe vermischen. Das Wasser und den Essig hinzugeben und alles gut verrühren.

Der Teig ist relativ flüssig! In eine Kastenform oder Muffinform geben und wenn gewollt mit Kernen bestreuen. Bei 200 Grad Umluft oder Ober/Unterhitze 1 Std bzw ca 30 min backen.