



Leinsamenbrot



> Zutaten für 1 Brot:

- 100 g Leinsamen
- 250 g Weizenmehl
- 250 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 Würfel Hefe
- 2 Teel. Honig
- 2 Teel. Salz

> Flexi@Form Königs Kuchen 30 cm EUR 24,90

> Zubereitung:

Leinsamen mit 1/2 l kochendem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 1 Stunde quellen lassen. Das Mehl in einer großen Rührschüssel mischen, Hefe bröckeln und den Honig darüber träufeln. Die gequollenen lauwarmen Leinsamen darüber geben und mit Hefe, Honig und etwas Mehl verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 15 min. gehen lassen. Das gesamte Mehl und Salz mit der Küchenmaschine unter den Vorteig kneten. Den Teig weitere 15 min. ruhen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten, bis er geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. In die Form füllen und weitere 15 min. gehen lassen, bis er ca. 1/3 mehr Volumen hat. Dann die Oberfläche mit dem Messer schräg einritzen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Dabei eine feuerfeste Tasse mit Wasser mit in den Ofen stellen. Das Brot auf der unteren Schiene 70 min. backen.

> Flexi@Form Königs Kuchen 30 cm

Backen in Perfektion - 100% flexibles Platin-Silikon für beste Backergebnisse.

- Maximale Antihaftwirkung durch 100% Platin-Silikon.
- Temperaturbeständig: -60°C bis 260°C.
- Mikrowelleneignung.
- Spülmaschinenfest.
- Unverwüstlich (15 Jahre Garantie).
- Lebensmittelecht.
- Geeignet für Allergiker.
- Obstsäurebeständig.

