

## Gänseblümchenbrot

### Zutaten:

- 400 g Weizenmehl
- 400 g Dinkelmehl
- 75 g Leinsamen
- 125 g Hirse
- 1 EL Gewürzmischung für Brot
- 1 Würfel Frische Hefe
- 700 ml warmes Wasser
- 2 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 1 kleiner Beutel voll Gänseblümchen



### Zubereitung:

Salz und Hefe im warmen Wasser auflösen. Beide Mehlsorten, Leinsamen, Hirse und das Brotgewürz in einer Schüssel verrühren. Nun die aufgelöste Hefe hinzugeben und gut verkneten. Um zu vermeiden, dass der Teig klebt, etwas mehr Mehl hinzugeben. Nun die Blütenblätter der Gänseblümchen abzupfen und unter den Teig mischen. Den Teig in eine vorgefettete Backform füllen und mit Wasser bestreichen und evtl. noch etwas Hirse darauf streuen.

Die Form in den kalten Ofen stellen und das Brot bei 190 Grad Celsius (Ober/Unterhitze) ca. 60 Minuten backen. Danach sofort aus der Form holen und gut abkühlen lassen.

