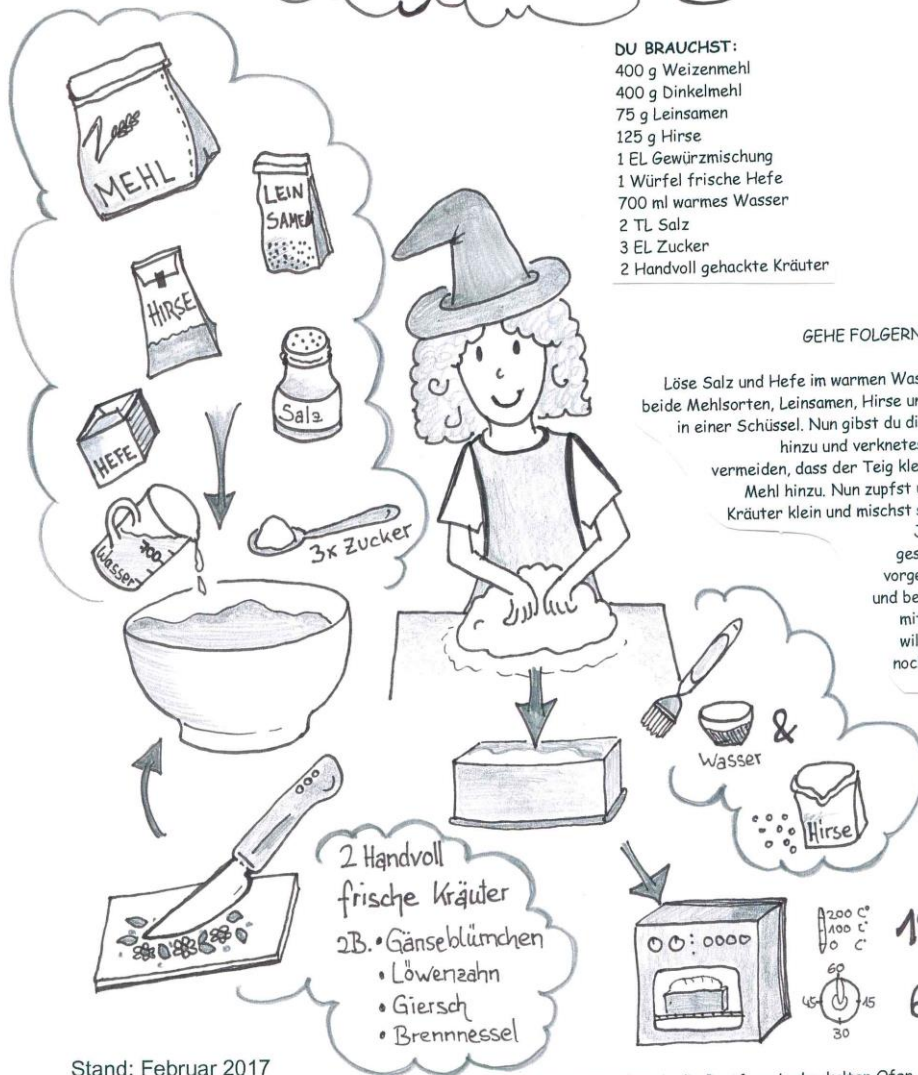


# Rezept für Kräuterbrot



- DU BRAUCHST:**  
 400 g Weizenmehl  
 400 g Dinkelmehl  
 75 g Leinsamen  
 125 g Hirse  
 1 EL Gewürzmischung  
 1 Würfel frische Hefe  
 700 ml warmes Wasser  
 2 TL Salz  
 3 EL Zucker  
 2 Handvoll gehackte Kräuter

**GEHE FOLGERNDERMAßEN VOR:**

Löse Salz und Hefe im warmen Wasser auf. Verrühre beide Mehlsorten, Leinsamen, Hirse und das Brotgewürz in einer Schüssel. Nun gibst du die aufgelöste Hefe hinzu und verknetest alles gut. Um zu vermeiden, dass der Teig klebt gib etwas mehr Mehl hinzu. Nun zupfst und schneidest die Kräuter klein und mischst sie unter den Teig. Jetzt füllst du den gesamten Teig in eine vorgefettete Backform und bestreichst den Teig mit Wasser. Wenn du willst kannst du jetzt noch etwas Hirse über dein Brot streuen.

- 2 Handvoll  
frische Kräuter  
 z.B. • Gänseblümchen  
 • Löwenzahn  
 • Giersch  
 • Brennnessel

190°C  
 60 min

Stand: Februar 2017

Zum Backen schiebst du die Brotform in den kalten Ofen, stellst auf 190 Grad Celsius (Ober/Unterhitze) und lässt das Brot für 60 Minuten backen. Danach sofort aus der Form holen und gut abkühlen lassen.

