

MANDELBROT

★★★★★ 4.8 bei 24 Bewertungen



Gerade erst hab ich es aus dem Ofen geholt – kann's auch gar nicht erwarten bis es endlich ausgekühlt ist und ich es anschneiden kann .. ich hoffe, es schmeckt so gut wie es aussieht. Dieses Mandelbrot riecht einfach herrlich – die Hauptzutaten sind, wie schon der Name verrät, Mandeln, daneben noch Sonnenblumenkerne und als Flüssigkeit habe ich Buttermilch verwendet.

Zubereitung

- 1 Das Dinkelvollkornmehl, Salz, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Honig und Essig in eine Schüssel geben und die Germ einbröseln. Die Buttermilch erwärmen und alles gemeinsam zu einem weichen Germteig verarbeiten.

Info: Teige mit Vollkornmehl müssen immer weicher sein als Teige mit Auszugmehl – da das volle Korn während des gesamten Backvorgangs immer noch viel Wasser aufsaugt.

- 2 Den Teig danach sofort zu einem Laib formen oder in eine ausgefettete Kastenform füllen. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

- 3 Danach kann das Brot sofort im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad für ca 50 Minuten gebacken werden.

Tipp: Ist das Brot bereits vor Ende der Backzeit dunkel genug, dann einfach die Temperatur auf 190 Grad reduzieren.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BROT

TEIG

500 g	Buttermilch
	weisser
2 EL	Balsamicoessig
10 g	Salz
500 g	Dinkelvollkornmehl
1 TL	Honig
100 g	gehackte Mandeln
100 g	Sonnenblumenkerne
20 g	Germ