



Fünf Minuten Brot

Zutaten für den Teig:

600g Dinkel -oder Weizenvollkornmehl von der Vogt Hofmühle
50 Sonnenblumenkerne
50g Leinsamen, geschrotet
50g Sesamsamen
1 EL Salz
1 Würfel Frischhefe oder 1 Pck Trockenhefe
3 EL Obstessig, z.B. Apfelessig
600ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Mehl, Samen, Salz und Hefe in einer Schüssel vermischen und das lauwarme Wasser und den Obstessig sorgfältig mit einem Kochlöffel unterrühren.

Eine Kastenform (30cm) einfetten und mit Mehl oder Sesam ausstreuen oder mit einer Dauerbackfolie auskleiden, den Teig einfüllen- NICHT gehen lassen!

Das Brot in den kalten Ofen stellen und bei Ober -und Unterhitze (Mitte) ca. 60 – 70 Min bei 200°C backen.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de