



# Veganes Einkornbrot mit Leinsamenmehl

## ZUTATEN:

- 440g Einkornvollkornmehl
- 60g Leinsamenmehl
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 TL Kokosblütenzucker
- 50g Kürbiskerne
- 50g Sonnenblumenkerne
- 50g Leinsamen
- 50g Sesam
- 2 TL Salz
- 550ml Wasser, lauwarm





---

## SO WIRDS GEMACHT:

1. Trockenhefe, Zucker und warmes Wasser verrühren und kurz stehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten vermischen und in der Küchenmaschine mit der Hefemischung zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Rohr auf 200° O/U vorheizen.
4. Kastenform mit Backpapier auslegen und Teig hineinfüllen. Mit nassen Händen glatt streichen und wenn man will mit Saaten bestreuen.
5. Auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und Backpapier entfernen und nochmal 10 Minuten backen.
6. Abkühlen lassen und genießen!

