

# Leinsamen Bergsteiger Brot

Backmischung



FEUER

# Backmischung für Leinsamen

## Bergsteiger Brot

**Zutaten:** **Dinkelmehl**, Backmittel

**Roggen**sauerteig (Roggenmehl,  
getrockneter Roggenvollkornsau-

erteig, getrockneter Roggensau-

erteig, **Weizen**vollkornquellmehl,

**Roggen**keimkleie, Emulgator Leci-

thin E322), Leinsamen (8%), Rog-

genmalzmehl (Roggenmalz), Zwie-

beln, **Sesam** weiß, Salz, Paprika,

Trockenhefe, Petersilie.

Kann Spuren von Nüssen, Sellerie,  
Senf, Soja, Eiern, Milch

enthalten.

### **Was Sie noch brauchen:**

400ml Wasser, 1El Olivenöl, Back-

papier, Mehl für die Arbeitsfläche

### **Rezept:** (Für ein Brot)

Alle Zutaten in eine Schüssel geben  
und mit dem Knethaken verrühren bis

sich der Teig vom Rand löst. An einem  
warmen zugfreien Ort 30-45 Minuten

gehen lassen. Backofen auf 150 Grad  
Umluft vorheizen. Eine Schale mit

Wasser in das untere Drittel stellen.  
Teig auf einer bemehlten Unterlage

noch einmal durchkneten und zu  
einem Laib formen. Auf ein mit Back-

papier belegtes Backblech setzen. Den  
Laib einmal längs einritzen und mit

Wasser bestreichen. Auf der zweitun-

tersten Schiene 15 Minuten backen.

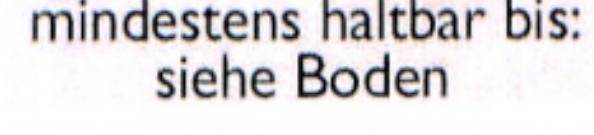
Dann auf 200 Grad erhöhen. Weitere  
40-40 Minuten backen. Auf einem

Gitter auskühlen lassen.

Inhalt: **710g**

mindestens haltbar bis:

siehe Boden



4 260052 249581

Feuer & Glas oHG, Sandkaut 10,  
D-56355 Nastätten

Tel 06772-8530

[www.feuerundglas.de](http://www.feuerundglas.de)