

# Leinsamen Bergsteiger Brot

Backmischung



FEUERBALL

# 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



Feuer & Glas oHG, Sandkaut 10,  
D-56355 Nastätten  
Tel 06772-8530  
[www.feuerundglas.de](http://www.feuerundglas.de)