

POENSGENS-BROT OHNE MILCH U.OHNE EI

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in 350ml kaltem Wasser anrühren und in eine Schüssel geben. Rübenkraut dazugeben und alles zusammen zu einem Teig kneten. Wenn der Teig Konsistenz zeigt, Margarine und die gewünschten Körner oder Saaten unterheben. Den Teig als Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einer Plastikfolie abdecken und ca. 30-35 Minuten gehen lassen. Anschließend den Brotlaib mit einer Mischung aus Kondensmilch und Hühnerei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen.

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Poensgen Classic 6 x 500g Basismehl, Poensgen
350ml	Wasser
50 g	Rübenkraut
20 g	Trocken-Back-Hefe, Seitenbacher
20 g	Margarine
10 g	Salz (Diverse Körner od. Saaten zugeben)