

5-Minuten-Brot

mit Thymian-Weintraubenkernmischung

ZUTATEN:

600 gr	Dinkelvollkornmehl
200 gr	Weizenvollkornmehl
800 ml	Wasser lauwarm
20 gr	Germ
4 EL	Haferflocken
15 gr	Salz
1 TL	Honig
1 Schuss	Essig
2 EL	Thymian-Weintraubenkerngewürz
2 EL	Haferflocken zum Bestreuen



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und sofort in zwei ausgebutterten Kastenformen füllen.

Das Brot mit etwas Wasser besprühen und mit Haferflocken bestreuen. Bei 210 Grad Heißluft ca. 40 Minuten backen.

Mit einem Glas Rotwein, einem guten Olivenöl und meinem Thymian-Weintraubenkerngewürz genießen!

ICH WÜNSCHE GUTES GELINGEN UND VIEL GENUSS!

Silvia Heinrich