



Pinienkernbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 350ml Wasser
- 500g Roggenmischbrot-Backmischung
- 100g geröstete Pinienkerne

Zubereitung

Die 500g Landbrot Roggenmischbrot Backmischung mit 350ml lauwarmem Wasser etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann die Pinienkerne zum Teig geben und zugedeckt 30 min gehen lassen. Nach der ersten Teigruhe mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. Nochmals 30 – 45 min an einem warmen Ort gehen lassen. Mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

