



Mandelbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot oder
6 Brötchen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Weissbrotbackmischung
- 300ml Wasser
- 50g gehackte Mandeln
- 3 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung

500g der Weissbrotbackmischung und 300ml lauwarmes Wasser mit den Mandeln und dem Bittermandelaroma etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 min gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min.

