



Erdnussbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300ml Wasser
- 500g Vitalbrotbackmischung
- 50g ungesalzene Erdnüsse

Zubereitung

Die 500g Vitalbrot Backmischung mit 300ml lauwarmem Wasser etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten und die Erdnüsse vor der Teigruhe unter den Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. 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 und die Erdnüsse nach dem Piepton zugeben.

