



## Paprikabrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 320ml Wasser
- 500g Sonnenblumen-Brotbackmischung
- 125g rote Paprika in Würfel geschnitten
- 5g (1 EL) Paprikapulver edelsüß

### Zubereitung

Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die 500g Sonnenblumen-Backmischung mit 320ml lauwarmem Wasser, dem Paprikapulver und den frischen Paprika-Würfeln mischen und etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen.

Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen und 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.

