

Brot selber backen für Eilige – wenn es mal wieder schnell gehen muss!

Schnelles Dinkelbrot ohne Gehzeit



Zutaten:

500g Dinkelmehl Typ 630
1 Päckchen Trockenhefe
140g Nussmischung
15g Salz
500ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen. Der Teig ist etwas weicher bzw. flüssiger. Dann das Ganze in die kleine „Lily“ kleiner Zaubermeister füllen und mit dem Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen.

Nach dem backen sofort aus dem Zaubermeister herausholen und auf dem Abkühlgitter auskühlen lassen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef wünscht guten Appetit!

Weitere Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Mein 1 Rezeptheft **GenussZone**: www.maritnaziehl.de