

Leinsamen- brot

Zutaten für 12 Portionen

100 g Leinsamen
 250 g Weizenmehl
 250 g Vollkorn-Weizenmehl
 1 Würfel Hefe, frisch
 2 TL Honig
 2,5 TL Salz
 etwas Butter
 etwas Semmelbrösel

Zubereitung

1. Die Leinsamen mit 500 ml kochendem Wasser übergießen, umrühren und zugedeckt 60 Minuten quellen lassen. Die Mehle in einer großen Rührschüssel mischen, die Hefe an eine Seite am Schüsselrand bröckeln, den Honig über die Hefe verteilen. Die gequollenen lauwarmen Leinsamen mit der Flüssigkeit darüber geben und mit der Hefe, dem Honig und etwas Mehl verrühren.

2. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen. Dann das restliche Mehl und das Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine unter den Vorteig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3. Den Teig noch einmal gründlich kneten, bis er geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Eine Brotform oder Kuchenform einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Teig in die Form geben und mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Boden und die Seitenwände des kalten Backofens mit Wasser besprühen.

4. Die Brotbackform auf den Backrost stellen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) ca. 40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

5. Aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.

Einkaufsliste

- 1 Packung Alnatura Leinsamen
- 1 Packung Alnatura Weizenmehl Type 405
- 1 Packung Alnatura Weizenvollkornmehl
- 1 Würfel Alnatura Hefe, gekühlt
- 1 Glas Alnatura Feine Blüte
- 1 Packung Alnatura Sauerrahmbutter
- 1 Packung Dinkel-Semmelbrösel