

Zucchini Brot

Zutaten:

350g Wasser
300g Weizenmehl 700
350g Weizenbrotmehl
300g Zucchini
15g Salz
10g Brotgewürz
30g Haferflocken
30g geschrottete Leinsamen
30g Sonnenblumenkerne
10g frische Germ

Zubereitung:

Das Wasser in eine Rührschüssel geben, das Weizenbrotmehl, Weizenmehl und Zucchini (halbgrob und halb fein gerieben), Salz, Germ, Haferflocken, Sonnenblumenkerne und geschrottete Leinsamen dazugeben und zu einem weichen gernteig verkneten.

Teig anschließend zu zwei runde Laibe formen und zugedeckt ca. 45 Minuten rasten lassen.

Brote auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Heißluft mit viel Dampf ca. 45 Minuten backen.

Mit frischer Butter schmeckt das Brot einfach super....!!!

Gutes Gelingen wünschen die Kinder und das Team vom KneippKindergarten!