

speziell

Brot mit Chia Super Topping

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten | Koch-/Backzeit: ca.

Einkaufsliste foodsetter

80 g	Chia Super Topping
2 TL	Cornish Sea Salt
2 EL	borchers Bio Kokosblütenzucker

Weitere Zutaten

6 EL	neutrales Speiseöl
125 ml	Milch
30 g	Weinstein-Backpulver
300 g	Dinkelmehl, Typ 630
500 g	Magerquark
nach Geschmack	Nüsse
nach Geschmack	Haferflocken
300 g	Dinkelvollkornmehl

*Wie hat Ihnen dieses Rezept gefallen?
Wir freuen uns, wenn Sie unsere Produkte
& Rezeptideen online bewerten und sind
gespannt auf Ihre Meinung*

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben.
2. Nun das Backpulver, Salz, Quark, Milch und Sepiseöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Das Chia Super Topping Quinoa-Erdbeere unterkneten.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
5. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und aus dem Teig zwei Brotlaibe formen.
6. Die Brote nach Belieben mit Haferflocken sowie dem Chia Super Topping Kürbiskern-Goji bestreuen und behutsam darin wenden, sodass die Bestreuung gut haften bleibt.
7. Die Brote mehrmals mit einem scharfen Messer kurz einschneiden
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (Mitte Umluft 180 °C) ca. 30 - 40 Minuten goldbraun backen.