



Backanleitung **Brotbackautomat**

für das Kornstück und das Nußstück – Alles Bio!

- 1. Brotbackform im Brotbackautomaten gut einfetten**
- 2. 650 ml Wasser in Brotbackform einfüllen**
- 3. 2 EL Bio Balsamico Essig dazu geben**
- 4. Brotbackmischung einfüllen**
- 5. 1 Würfel frische Bio-Hefe darüber krümeln**
- 6. Programmwahl: Vollkornbrot**
- 7. Gewicht einstellen: 1500 g (falls dies möglich ist)**
- 8. Einstellung Krustenfarbe: dunkel**
- 9. Start**

Während des Knetens mit dem Teigschieber das Mehl vom Rand in den Teig geben.

Nachdem Backen das Brot noch 10 min. in der Backform stehen lassen, dann stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Vollkornbrot sollte immer erst am nächsten Tag angeschnitten werden, da sich die Flüssigkeit erst noch im Brot verteilt.

Preise: Kornstück 6,90 € Nuss-Stück 8,90 €

Bestellungen: Im eigenen Shop auf www.brotmeierei.de, telefonisch unter 0176-45913964 oder per e-mail unter silke@brotmeierei.de.