

Kastenpickert

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

- 400 ml warmes Wasser
- 1 tb Zucker
- 1 tb Salz
- 1 ts Zucker
- 1 tb Apfelessig
- 1 1/2 tb Oliven
- 300 g Weizenmehl, Type 812
- 180 g Roggenmehl, Type 1370
- 1 pk Trockenhefe
- 200 g Kernmischung

Mischung aus Sojaflocken, Vollkorn-Haferflocken, ungeschältem Sesam, Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kürbiskernen zu Beginn dazugeben, damit sie sich gleichmäßig verteilt.