

INGWER-NUSS -DINKELBROT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Ingwer & Limette WOK
450g



Ingwerpüree 450g

ZUTATEN

2
broden 

- 310 ml lauwarmes Wasser
- 600 g Dinkel-Brotmischung
- 25 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 20 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 30 g Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse)

ZUBEREITUNG

Das Wasser und die Brotmischung in eine Rührschüssel geben und 10 Minuten kneten, bis ein fester Teig entsteht. Ingwer und Nüsse hinzufügen. Weitere zehn Minuten kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen. Den Teig in eine Schüssel geben, bedecken und eine Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen. Nach einer Stunde den Teig durchkneten und Kugeln formen. Abdecken und noch eine Stunde aufgehen lassen. Bei 190 Grad mit Dampf in ca. 40 Minuten backen.