

# Bier Brot

Zutaten wie angegeben vermischen.  
Kastenbackform fetten und mit Sonnenblumenkernen oder anderen Körnern austreuen.  
Teig einfüllen, mit Körnern bestreuen und 10 - 15 min quellen lassen (bis ca.1/3 mehr).  
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 50 min backen.

Wahlweise können noch Speckwürfel und Röstzwiebeln oder Nüsse mit eingemengt werden.

1 Würfel Frischhefe und  
450 ml Bier zimmerwarm dazu geben.

Füllung:

- mit 500 g Dinkelmehl bis zum Rand auffüllen
- bis hier 50 g Sonnenblumenkerne dazu geben
- bis hier 50 g Sesam dazu geben
- bis hier mit 50 g Leinsamen füllen
- Einen Teelöffel Salz einfüllen



Ersteller: SR	Datum: 10/17
Material: Glas / Einmachglas	
Graviersystem: Epilog Mini 24 - 40 W	
Raster Speed: 45	Power:100
Vektor Speed:	Power:
Bemerkung: Gravur mit Wischgold eingefärbt.	