

Vollkornbrot mit Leinsamen und Nüssen

Zutaten

450 g Weizenvollkornmehl
150 g Weizenmehl
200 g Nüsse
100 g Leinsamen
1 Würfel Germ (Hefe)
2 TL Salz
1/2 lt. Buttermilch

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und etwa 30 min. rasten lassen.
2 längliche Brotlaibe formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser besprühen.

Heißluft, 10 min. bei 220° Grad;
weitere 40 min. bei 180° Grad.

