



Sonnenblumenbrot

Backrezept für Brotbackautomaten. Das Rezept ist nicht für das Backen mit Timer geeignet.

Zutaten:

3 Teelöffel Salz
50g Sauerteigpulver
100g Roggenmehl Type 997
350g Weizenmehl Type 550
1 Teelöffel Trockenhefe

370ml Wasser

150g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Das Wasser und die Teigzutaten in der gelisteten Reihenfolge in die Backform des Automaten geben.
Backautomat starten.

Bedienungsanleitung des Backautomaten beachten.

Nach 30 Minuten Programmlaufzeit die Sonnenblumenkerne zugeben und das Backprogramm bis zum Ende weiter laufen lassen.