



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

BROTREZEPT MIT UNSEREN MEHLEN

Zutaten:

350 g Dinkelmehl

100 g diverse Mehle z.B. Hanf-, Sesam-, Lein-, Sonnenblumenmehl oder eine Mischung daraus (Ölmühle Sailer)

50 g Lein- und Chiasamen, Sonnenblumen- und Kürbiskerne gemischt (Ölmühle Sailer)

1 gestr. TL Salz

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

½ TL Schwarzkümmelsamen (Ölmühle Sailer)

½ TL gemörserter Koriander

Wasser

Backofen auf 220 °C vorheizen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen (nicht zu festen) Teig verkneten. Eine Kugel formen, auf einem mit Backpapier belegten Blech etwas flachdrücken und mit dem Messer ein Kreuz (ca. 1 cm tief) einschneiden. Ca. 25 Min. backen. Wir wünschen gutes Gelingen.