

Buttermilch-Eiweißbrot

Zutaten:

500ml	Buttermilch
2	Eier
50g	AGRILUNA-Dinkelkleie
150g	AGRILUNA- Leinsamenmehl
30g	AGRILUNA- Hanfmehl
40g	Flohsamenschalenmehl (DM / Rossmann/ Amazon)
20g	gemahlene Wahnüsse
1 P.	Weinstein-Backpulver
1 TL	Salz
½ TL	Brotgewürz (wenn vorhanden)

Zubereitung:

- Buttermilch mit Eier verrühren
- Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel geben und vermischen.
- Dann zur Buttermilch-Eier-Masse dazugeben und verrühren.
- Ofen auf 220 °C Umluft vorheizen
- Die Masse in eine Brotform geben und mit nassen Händen glattstreichen.
- Mit Wasser besprühen und AGRILUNA-Kürbiskerne und Sesam bestreuen.
- 10 Min. auf unterster Schiene backen.
- Die Temperatur auf 190 °C senken und weitere 35 Min. backen. (Backzeit und Temperatur können je nach Gerät unterschiedlich sein!)
- Das Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen!

Guten Appetit!