

Emmala Brot

Rezept



Ein super-fluffig-weiches Brot, das ihr innerhalb von nur 10 Minuten zubereitet habt!



Zutaten:

- 500 g warmes Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Salz
- 3 EL Ahornsirup *)
- 500 g Dinkelmehl
- 100 g „Extras“ (Chiasamen, geschrotete Leinsamen, Kokosflocken, gemahlene Nüsse, oder ein Mix aus verschiedenen gesunden Dingen – sei kreativ und erfinderisch)
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2-3 Haferflocken für die Kastenform

*) Der Ahornsirup gibt dem Brot eine ganz dezente Süße. So schmeckt das Brot deinem Kind sogar ohne Aufstrich und eignet sich gut für Unterwegs. Aber natürlich kannst du den Sirup auch komplett weglassen.

So geht's:

- Löse die Hefe im warmen Wasser auf.
- Gib Salz und bei Bedarf, den Ahornsirup hinzu.
- Dann folgt das Mehl, die „Extras“ und der Essig.
- Verrühre alles.
- Bedecke den Boden einer Kastenform dünn mit Haferflocken.
- Dann gieße den recht flüssigen Teig hinein.
- Stelle es nun in den kalten Ofen, schalte ihn bei **200 °C** Ober-Unterhitze an und backe das Brot ungefähr **eine Stunde** lang.
- Ist dein Brot fertiggebacken, nimm es aus der Kastenform heraus und lass es abkühlen.
- Da es wirklich ganz fluffig-weich ist, dürfen die Scheiben beim Brotschneiden nicht zu dünn sein.
- Guten Appetit!

Warum dieses Brot Emmala-Brot heißt?

Weil es so fluffig-weich ist!
Wie ihr Fell!

