

Reis-Rosinen-Brot mit Wildhefe

Zutaten	So geht´s
320 g Wildhefewater mit Reis/ Rosinen 16 g Flohsamenschalen	...verrühren und rund 10 Minuten quellen lassen.
Mehlmix: 100 g Reisvollkornmehl 100 g helles Reismehl 100 g Speisestärke 3 g Salz 60 g Zucker	...vermischen
Fermentierte, abgetropfte Reis/ Rosinen 1 EL Öl	...alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Länglich formen. In die gebutterte Backform legen und mit etwas Wasser glatt streichen. Abdecken und bei Raumtemperatur ruhen lassen bis der Teig sichtbar aufgegangen ist.
	Backofen vorheizen auf 220 Grad/ Umluft
Backen:	220 Grad - 20 Minuten 190 Grad - 20-25 Minuten
1 EL Butter	... wenn das Brot aus dem Ofen kommt sofort mit Butter einpinseln.
	Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Ich wünsche dir viel Spaß beim Backen mit der aktiven Wildhefe und bestes Gelingen.
Lieben Gruß Elke :-)

Notizen: