

## **KÖRNERBROT**

**BROMIX MIT 450ML KALTEM WASSER IN EINER SCHÜSSEL VERRÜHREN.  
3 MINUTEN QUELLEN LASSEN UND NOCH EINMAL GUT DURCHRÜHREN.  
WEITERE 3 MINUTEN QUELLEN LASSEN.**

**MASSE MIT FEUCHTEN HÄNDEN ZU EINEM OVALEN BROT LAIB FORMEN  
UND AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH GEBEN.**

**BLECH AUF MITTLERER SCHIENE IN DEN KALTEN OFEN SCHIEBEN UND  
BEI 200 GRAD OBER-/UNTERHITZE FÜR 80 MINUTEN BACKEN.**

**INHALT: HAFERFLOCKEN / LEINSAMEN / SESAM / SONNENBLUMENKERNE  
/ GOLDBISE / CHIASAMEN / FLOHSAMENSCHALEN / SALZ**