

KÖRNERBROT

**BROTMIX 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 BROTLAIB 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 / GOLDHISE /
SONNENBLUMENKERNE / CHIASAMEN /
FLOHSAMENSCHALEN / SALZ