Stock
TÖPFEREI

Brotrezept für die Backdose

Dose in den Ofen stellen und ca. 30 Minuten auf 220° C vorheizen.

600 g Mehl

2 Tassen Kerne/Ölsaaten

2 Teellöfel Salz !

1 Päckchen Backpulver

500 ml Malzbier

Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
Die vorgeheizte Backdose mit etwas Öl fetten und den Teig hineingeben.
Den Ofen auf 200° C herunterregeln und das Brot ca. 45 Minuten backen. Noch heiß aus der Form lösen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Guten Appetit wünscht

Grüne Straße 1 · 24376 Kappeln · Telefon 04642-2469
www.toepfereistock.de