

Brennessel - Brot

Kategorien: Brot

Zutaten für: 1 Rezept

150	ml	Wasser
20	Gramm	Hefe
1	Teel.	Honig
1	Teel.	Meersalz
150	Gramm	Weizen, gemahlen
150	Gramm	Dinkel, gemahlen
1	Teel.	Butter
1		Zwiebel, gewürfelt
50	Gramm	Brennesselspitzen, in Streifen geschnitten

Anleitung:

Wasser, Hefe, Honig und Meersalz vermischen. Weizen und Dinkel in die Flüssigkeit einrühren, 10- 12 Min. kneten, danach 10 Min. gehen lassen. Butter schmelzen und in den Teig einarbeiten. Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten, Brennesselspitzen 2-3 Min. mitdünsten. Alles zusammen unter den Teig kneten. Aus dem Teig einen runden Laib formen und bei 250 Grad 20-30 Min. backen.