

# Brotbackautomat: Eure Empfehlungen

Beitrag von „Trontir“ vom 17. November 2019, 20:14

Heute war wieder Backtag! So grau, kalt und trüb es draußen war, passte das sehr gut. Anbei zwei Fotos, auf denen das fertige Brot zum Auskühlen zu sehen ist. Da Brotbackautomaten keine Oberhitze können, ist die Oberseite meist heller. Diesmal ist es aber recht gut geworden.

Die Zutaten bestehen aus Dinkel- und Roggenvollkornmehlen, Sauerteig, Hefe, Brotgewürz, Leinsamen und angerösteten Kernen (Pinie, Kürbis, Sesam). Dazu ein Joghurt, Salz, etwas Butter, Zucker und Wasser.

[D8447BEE-2716-4683-8A8D-9FFF20C9E284.jpeg](#)  
[AD933C5000D3.jpeg](#)

[381CA35D-515D-4B2E-B00D-](#)