



Kastanienbrot

Zutaten	Phe	Eiweiss
400 g Damin Mehl	28	1.6
100 g Kastanienmehl (Hammermühle)	230	6.4
10 g Hefe	77	1.7
1 TL Zucker		
1 TL Salz		
50 g Öl		
450 g Wasser		
<hr/>		
Total = 25 Stück	335	9.7
1 Stück = 40 g	13	0.4
100 g	33	1.0

Zubereitung

Damin- und Kastanienmehl mit dem Salz mischen.

Die Hefe mit dem Zucker verrühren, im Mehl eine Mulde machen, die Hefe dazugeben.

Dann das Öl und das Wasser nach und nach zugeben und zu einem Teig mixen.

Mit einer Teigmaschine können Sie alle Zutaten auf einmal miteinander verkneten.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Backen: 40 – 50 Min bei 180°C