

# Bauern Landbrot

 **glutenfrei**



## Zutaten:

900 g Finax Landbrot Mix  
800 ml warmes Wasser  
2 TL Brotgewürz  
2 TL Salz  
Leinsamen  
Sesam  
Sonnenblumenkerne

## Zubereitung:

Das Landbrot-Mix mit Wasser und den Gewürzen mit einer Rührmaschine ca. 5 min. intensiv kneten lassen. Den Teig nun rund formen, auf ein Blech legen und für ca. 30 min. zugedeckt aufgehen lassen. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Das Brot mit Wasser bestreichen und mit den Samen und Kernen bestreuen!

Bei 200 ° C 35 min. backen. Wenn Sie Weckerln machen möchten, das Backrohr auf 200°C vorheizen und dann ca.25 min. backen! Probe: hinten Klopfen, wenn es hohl klingt, dann ist es fertig!

**Tipp:** Wenn Sie die Weckerln mit einem Löffel leicht in Mehl wenden, (darf nicht überall voll sein), dann reißt es so schön ein und sieht aus, wie ein Schuster Weckerl oder Wachauer!

2 - 3x direkt auf den Backrohrboden 3 EL Wasser reinschütten, damit bekommt man einen schönen Dampf und das Brot wird noch besser und knuspriger und bekommt eine schöne Kruste!

Gutes Gelingen wünscht das Team von

*Vital Gourmet*

