

Wir machen Wiesenbrot

Du brauchst:

500g Mehl
350ml Wasser
1 Päckchen Hefe
1 TL Salz
30g Butter
20 junge Löwenzahnblätter
50 Gänseblümchenköpfe
150g Körner und Nüsse



So geht´s:

- ✿ Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Butter in eine Schüssel geben
- ✿ mit dem Kochlöffel verrühren
- ✿ zu einem glatten Teig verkneten
- ✿ 30 Minuten zugedeckt gehen lassen
- ✿ Löwenzahnblätter und Gänseblümchenköpfe waschen und trocken tupfen
- ✿ Löwenzahnblätter klein schneiden
- ✿ Wiesenpflanzen, Körner und Nüsse unter den Teig arbeiten
- ✿ Kastenform mit Pinsel und Butter einfetten
- ✿ Teig in die Form geben und glatt streichen
- ✿ noch einmal zugedeckt gehen lassen
- ✿ Teig mit Wasser bestreichen
- ✿ Form und Wasserschale in Ofen schieben
- ✿ bei 230 Grad 20 Minuten lang backen
- ✿ bei 200 Grad 30 Minuten lang fertigbacken

Gutes Gelingen! 😊