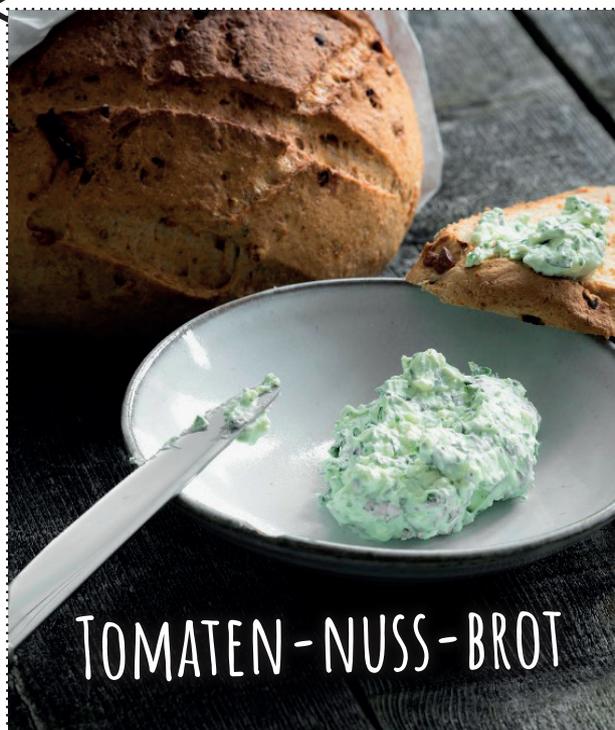


SO GEHT'S:

1. Karte an der gepunkteten Linie ausschneiden.
2. Mittig falten, so dass die bedruckten Seiten nach außen zeigen.
3. Nahe der oberen linken Ecke lochen.
4. Mit Geschenkband zusammenbinden und am Geschenk befestigen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE BEIM VERSCHENKEN!



TOMATEN-NUSS-BROT



Du benötigst: Für die Backmischung: 300 g Mehl, 1 TL Salz, 50 g getrocknete Tomaten (ohne Öl), 200 g Weizenvollkornmehl, 1 EL getrockneter Oregano, 50 g gehackte Cashewkerne - Zum Fertigstellen: 30 g Hefe, 300 ml Wasser, lauwarm, 1 TL Zucker

1. Für die Backmischung: Mehl und Salz mischen, Tomaten in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten abwechselnd in ein Gefäß schichten, verschließen und nach Belieben dekorieren.
2. Zum Fertigstellen: Für den Vorteig zerkrümelte Hefe mit Wasser, Zucker und 1 EL Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Backmischung in eine Schüssel geben, mit Vorteig zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen nochmals deutlich vergrößert hat.
4. Mit Hilfe eines Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden, in einen Topf legen. Teig zu einem runden Laib formen, Oberfläche kreuzweise leicht einschneiden.
5. Teiglaib in den Topf setzen, mit Wasser einpinseln. Topf auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten und bis zum Brat-Fenster aufheizen.
6. Topf in den umgedrehten Deckel stellen, Navigenio überkopf auflegen und auf kleine Stufe schalten, ca. 35 Minuten hellbraun backen.
7. Brot nach Ende der Backzeit aus dem Topf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Fertig!

Hier falten



Besser essen.
Besser leben.

Das Premium Kochsystem.
www.amc.info