Mandel-Brot mit Pfeffer

Ein leckeres Mandel-Brot mit Pfeffer ist schnell gebacken und schmeckt sowohl aus dem Brotbackautomat, als auch aus dem Ofen. Ein tolles Rezept, das überzeugt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

230 ml	Wasser
10 g	Butter
200 g	Weizenvollkornmehl
130 g	Weizenmehl
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1.5 TL	Trockenhefe
2 TL	Pfefferkörner (eingelegte)
30 g	Mandelblättchen
30 g	Haselnüsse (gehackte)

Zubereitung

1. Für das Mandel-Brot mit Pfeffer zuerst in einer großen Schüssel den Teig herstellen, zuvor jedoch den Backofen auf 180° C vorheizen.

2. Beide Mehlsorten durchsieben, weiche Butter hinzugeben und mit Wasser vermengen. Zucker, Salz, Trockenhefe ebenfalls mit untermischen und zu einem Teig verkneten. Pfefferkörner, Mandelblättchen und Haselnüsse ebenfalls untermischen. Eine Kastenkuchenform ausfetten und den Teig einfüllen.

3. Das Brot in den Backofen geben und circa 40 – 45 Minuten ausbacken. Sofort danach aus

der Kastenform lösen und abkühlen lassen.

Tipp

Das Mandel-Brot mit Pfeffer schmeckt auch superlecker, wenn man die doppelte Menge an Mandelblättchen nimmt und dafür auf Haselnüsse verzichtet. Ist reine Geschmackssache, einfach mal ausprobieren.