



## Schüle's Wellness Gemüsebrot

### Zutaten:

- 400g Weizenmehl Typ 550
- 100g Dinkelmehl
- 20g Hefe
- 100g Kernige Haferflocken
- 150g Gemischte Körner (Leinsaat, Sonnenblumen, Kürbiskerne oder Ähnliches )
- 2 Stk. Zwiebeln - kleingeschnitten und in wenig Olivenöl angedünstet
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 100g Gemüse geraspelt  
Schnittlauch und Petersilie gehackt  
Salz, Cayennepfeffer zum Würzen

### Zubereitung:

- Aus den Zutaten und ca. einem ¼ l Wasser einen mittelfesten Teig kneten.
- Mindestens einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.
- Danach bei 170° Grad circa eine ¾ Stunde backen.

**Unsere Empfehlung:** Schüle's Gemüsebrot passt hervorragend zu Käse oder Gemüsesticks.

**Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!**



**SCHÜLE'S**

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★