



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 $\frac{1}{4}$ l Wasser einen mittelfesten Teig kneten.
- Mindestens einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.
- Danach bei 170° Grad circa eine $\frac{3}{4}$ 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

★★★★★