

Rezept

# Hirsebrot für Backautomaten

Ein Rezept von Hirsebrot für Backautomaten, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>50 ml</b> Olivenöl	<b>400 g</b> Hirsemehl
<b>2</b> geschälte, geraspelte Möhren	<b>8 EL</b> Chufas-Nüssli (Erdmandelflocken)
<b>2 EL</b> Pinienkerne	<b>5 g</b> Guarkernmehl
<b>1 TL</b> glutenfreies Mais-Spezial-Backferment (Sekowa)	<b>1 TL</b> Salz
<b>1 Msp.</b> gemahlene Fenchelsamen	<b>1 Msp.</b> gemahlener Koriander
	<b>1</b> zerbröckelter Würfel frische Hefe (42g)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

## Zubereitung

1. 350 ml Wasser und das Öl in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben. Die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge einfüllen und das Programm »Normal« oder »Glutenfrei« des Backautomaten starten.

---

2. Beim ersten Knetvorgang die Reste der Teigbestandteile vom Rand des Backeinsatzes lösen und bei Bedarf vorsichtig noch bis zu 50 ml Wasser dazugießen.