

Rezept

Veganes Eiweißbrot mit Dinkel und Soja

Ein Rezept von Veganes Eiweißbrot mit Dinkel und Soja, am 27.04.2024

Zutaten

20 g frische Hefe (½ Würfel)	250 g Vollkorn-Dinkelmehl
150 g vollfettes Sojamehl	100 g gemahlene Mandeln
100 g Kürbiskerne	50 g geschälte Hanfsamen
1 TL Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (24 cm Länge; 18 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal, 9 g F, 9 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Hefe in einer Rührschüssel in 300 ml lauwarmes Wasser bröckeln und so lange damit verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat.
2. Die restlichen Zutaten - bis auf ca. 2 EL Kürbiskerne - dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig nochmals kurz mit den Händen kneten und in die Form setzen. Die übrigen Kürbiskerne gleichmäßig auf das Brot streuen und leicht andrücken.
3. Das Brot mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen. Den Backofen rechtzeitig auf 200° vorheizen.
4. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden. Das Brot hält sich 5-6 Tage.