



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Birchermüeslibrot

Zutaten

750g	Bauernmehl dunkel
250g	Birchermüeslimischung (ohne Zucker)
100g	Quark
40g	Hefe
20g	Salz
5 – 6dl	Wasser

Zubereitung

Birchermüesli mit dem Wasser etwa eine halbe Stunde einweichen und danach mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Brote oder Mütschli formen, nochmals kurz aufgehen lassen und backen: 10 Min 230°, 20 – 30 Min. 200° (je nach Grösse der Brote)

Das aktuelle und die früheren Monatsrezepte finden Sie auch unter:

www.muehle-kleeb.ch