

Tourenlagerbrot mit viel Dörrfrüchten (1Tag) von

Madeleine Kindermann
Mengen für 10 Personen

800 g Halbweissmehl	
200 g Vollkornmehl	
700 g Dinkelmehl	
35 g Baumnüsse	
25 g Sonnenblumenkerne	
25 g Kürbiskerne	
20 g Leinsamen	
20 g Sesamsamen	
20 g Rosinen	
20 g Gedörnte Aprikosen	
20 g Gedörnte Feigen	
4.0 Stück Trockenhefe	1 Stück = 500g Mehl

Es müssen nicht alle Kerne/Dörrobst/Nüsse in einem Brotteig verarbeitet werden. Man hat diese Zusatz Gadgets einfach frei zur Verfügung :)