

beleaf in fantastic bread!

BELEAF YOGURT-BROT MIT KIRSCHEN UND ZIMT

Bereichern Sie bereits am Morgen
den Tag aller Ihrer Gäste!



laktosefrei
sans lactose

100% VEGETARISCH
100% PFLANZLICH
VEGAN

SO WIRDS GEMACHT

- 1 Alle trockenen Zutaten zusammen mit den Kirschen und den Nüssen mischen.
- 2 Hefe im lauwarmen Oat Drink auflösen und zusammen mit der Yogurt Alternative begeben.
- 3 Teig kneten bis er geschmeidig ist.
- 4 Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Platz 1 Stunde gehen lassen.
- 5 Teig nochmals durchkneten und kleine Brötchen formen, die Brötchen mit Wasser bestreichen und in die Mandelblättchen und den Hagelzucker drücken. Nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
- 6 Anschließend bei 180° Grad ca. 30 Minuten backen.

ZUTATEN

Für ca. 15-20 Stück

- 500 g Ruchmehl
- 1 ½ TL Salz
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Würfel Hefe, zerbröckelt
- 50 g Baumnüsse, gehackt
- 50 g Kürbiskernen gehackt
- 50 g getrocknete Kirschen
- 180 g beleaf Yogurt Alternative
- 2 dl beleaf Oat Drink
- 3 EL Mandelblättchen
- 3 EL Hagelzucker



Entdecke weitere beleaf Produkte!



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch