

Buchweizenbrot von Sandosch

20g Flohsamenschale
480g Wasser
10g Apfelessig mischen, 15 min. stehen lassen

300g Buchweizenmehl
6g Backpulver
6g Salz
Optional 1TL Brotgewürz

Alles mit der Wasser-Apfelessig, Flohsamenschale
Mischung mischen 10 min. ruhen lassen

Backen: 190° 60 min.

En guete