Brotlaibchen – LowCarb –

Fotos Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr von Dagmar gibt es hier: Töpfle und Deckele

Für 2 kleine Laibchen braucht Ihr folgendes:

Zutaten:
130 g Leinsamenmehl
40 g Süßlupinenmehl
40 g Flohsamenschalen (gemahlen)
17 g Weinstein-Backpulver
1,5 TL Salz
2 TL Südtiroler Brotgewürz
2 Eier
1/2 l Buttermilch

Topping:
2 EL Sesamsamen

Zubereitung:
Setzt den K-Haken (mit oder ohne Gummilippe – egal -) in die CC ein.

Eier und Buttermilch in den Kessel geben und auf Stufe 2 homogen vermischen.

Übrige Zutaten in einer separaten kleinen Schüssel abwiegen und und vorab schon mal gut durchmischen.

Dann esslöffelweise unter Rühren auf Stufe 1 zu der Eiermischung geben und anschließend ca. 3 Minuten weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

Währenddessen Backofen vorheizen: Heißluft 200 Grad!

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen und mit jeweils einem EL Sesamsamen bestreuen – leicht andrücken. Dann die Brote nach Wunsch einschneiden.

Ich habe Rauten geschnitten – sieht gut aus!

Die Brote in den heißen Backofen schieben und ca. 50 min. backen. (Stäbchenprobe)

Ofen ausschalten und die Brote in der Resthitze 30 min. nachziehen lassen.