



Zipfelbrot-Rezept

1 kg Halbweissmehl	in eine Schüssel geben
250 g Zipfelbier-Treber	dazugeben
2 Teelöffel Salz	darüberstreuen
6 dl lauwarmes Wasser	
1 Hefewürfel	
1 Teelöffel Zucker	Hefe und Zucker im Wasser auflösen, dazugiessen
* spezielle Zutaten	beifügen und den Teig kneten, bis er gleichmässig und geschmeidig ist
	ca. 1 Std. aufgehen lassen
	zwei längliche Brote formen, damit viel Kruste entsteht
	vor dem Backen nochmals ca. 15 Min. gehen lassen

Backen:

Bei 250°C in der Mitte des Ofens ca. 20 - 30 Minuten, je nach Geschmack

Im Holzbackofen wird die Kruste eher etwas dunkler als im normalen Backofen.

*** auf diese Teigmenge können je nach Geschmack wahlweise beigemischt werden:**

150 g Speckwürfeli

1 kl. Glas Pesto

1 kl. Glas eingelegte Knoblauchzehen, gehackt

1 kl. Glas getrocknete, eingelegte Tomaten, feingeschnitten

1 Beutel schwarze Oliven, gehackt

2 Esslöffel Kümmel

100 g Baumnüsse, grob gehackt

Das frische, ausgekühlte Brot lässt sich sehr gut tiefkühlen. Beim Gebrauch **nicht** aufbacken oder in der Mikrowelle auftauen, dann bleibt es wie frisch gebacken.

Gutes Gelingen wünschen Andrea und Marcel Meister, Niederwil