



KICHERERBSENBROT MIT OLIVEN

HÜLSENFUCHT- & REIS-MEHLE | GEBÄCK (SÜSS, HERZHAFT) | 15-45 MIN | VEGETARISCH, VEGAN



Zutaten (2 Bageutttes)

100 g Müller's Mühle Kichererbsen Mehl
1 Prise Zucker
1 Würfel Hefe oder 2 Beutel Trockenhefe
300 ml Wasser
25 g Olivenöl
400 g Weißmehl Typ 550
11 g Salz
1 TL Pesto verde
150 g schwarze Oliven

Produktempfehlungen



**KICHERERBSEN
MEHL**

Zubereitungen

Schnittlauch fein schneiden. Oliven hacken Hefe mit dem Mehl und Kichererbsen Mehl und einer Prise Zucker vermischen. Öl zur Mehlmischung, Pesto und Salz mit der Flüssigkeit plus Oliven und Schnittlauch im Rührkessel zu einem plastischen

Teig kneten. Mit einer Folie oder Tuch bedecken und bis auf das doppelte Volumen gehen lassen. Aus diesem Teig zwei gleich große Portionen formen. Diese in eine gefettete Kastenform oder aber als Baguette formen und im Ofen 5 Minuten bei 220 °C mit kurzer Dampfzugabe und geschlossenem Dampfzug (100% Feuchtigkeit), anschließend 20 Minuten bei 180 °C und offenem Dampfzug (0% Feuchtigkeit).

Tipp: Dieser Teig eignet sich hervorragend für Pizzabrötchen oder Crossini.

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten