



FONDUEBROT

ZUTATEN

600 g Dinkelmehl
400 g Wasser
100 g Olivenöl
20 g Hefe
2 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen 210 Grad
2. Alles in den Mixtopf geben 4 Min. / kneten
3. 20 Min. ruhen lassen
4. Fonduebrotteig auswallen und auf ein belegtes Backblech legen und mit einem Pizzaschneider Bahnen einschneiden.
5. Teig mit Wasser bestreichen und mit Mehl leicht bestäuen.
6. Brot ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen und geniessen.