

SÜSSES HEFEBROT

ERGIBT EIN KASTENBROT
MIT DEM BACKAUTOMATEN

Zutaten:

- 60 g Rosinen
- 20 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 40 ml Wasser
- 80 g Butter
- 380 ml lauwarmes Wasser
- 6 g Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 330 g **Mevalia Bread Mix**



Zubereitung:

Rosinen mit 20 g Bread Mix vermengen.
Butter aufweichen. Die 40 ml Wasser mit dem Egg Replacer gut verrühren.
Den fertig angerührten Ei-Ersatz zusammen mit Wasser, Hefe, Salz, Zucker und Butter in den Brotbehälter des Backautomaten füllen und leicht vermischen.
Bread Mix draufgeben und das Brot-Kurzprogramm starten. Wenn der Automat piepst, die in Mehl gewälzten Rosinen dazugeben.
Das Brot nach Ende des Programms aus dem Automaten heben, einige Minuten noch im Behälter ruhen lassen und dann auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Nährwertangaben:	gesamtes Rezept
Energie	2250 kcal
Fett	70 g
Kohlenhydrate	397,5 g
Protein	5 g
Phenylalanin	317,5 mg
Tyrosin	225,0 mg
Leucin	600,0 mg

Mevalia

LOW
PROTEIN