

Peperoncini-Brot

500g	Wasser (lauwarm)
2 Dosen	Crespo Oliven schwarz (vom Coop, Netto 170g)
100g	Peperoncini rot
1 Würfel	Hefe (42 g)
20g	Pfeffer ganz gemischt (schwarz, rot, grün, weiss)
26g	Kochsalz
4 EL	Bertolli Olivenöl
1 TL	Bockshornklee gemahlen
3 EL	Oregano
250g	Vollkornmehl
500g	Urdinkelmehl
100g	Hartweizendunst
50g	Dinkel gemahlen
50g	Hafer gemahlen
50g	Buchweizen gemahlen

Zubereitung:

Peperoncini in Scheiben schneiden und samt Kerne, den abgetropften Oliven, Pfeffer, Salz, Olivenöl, Bockshornklee, Majoran und Hefe in das lauwarme Wasser geben und mit der Maschine gut umrühren bis die Hefe sich im Wasser gelöst hat.

250g Vollkornmehl hinzufügen und zu einem Brei rühren.

Dinkel, Hafer und Buchweizen in der Getreide- oder Kaffeemühle mahlen und hinzufügen Urdinkelmehl und Hartweizendunst hinzufügen.

Den ganzen Teig kräftig kneten (mind. 20 Minuten)

Teig aufgehen lassen (ca 2 Stunden)

Brot formen und nochmals aufgehen lassen.

Im Vorgeheizten Backofen bei 180° ca 40 Minuten backen.

Varianten:

- Chiliöl zum Teig hinzufügen
- Speckwürfeli hinzufügen
- Brot kurz vor dem herausnehmen mit Käse oder Tomatensauce bestreuen
- Weitere Gewürze, z.B. Hing, Knoblauch(Pulver), Zwiebelpulver, Senfkörner, Ingwer, Macis hinzufügen.