

## Buchweizenbrot mit Samen und Nüssen

### Zutaten:

250 g Buchweizenmehl

1 EL Kastanien- oder Leinsamenmehl

1 EL Mandelmehl

1 EL Hanf- oder Kichererbsenmehl

2 EL Flohsamenschalen

1 Pkg Weinsteinbackpulver

1 EL Salz

1 EL Olivenöl

1 TL Brotgewürz

Je 1 EL Sesam, Leinsamen, gehackte Nüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

500 ml Sodawasser

### Zubereitung:

Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit Backpapier auslegen oder eine Silikonform verwenden.

Alle Zutaten gut vermischen und den relativ flüssigen Teig in die Brotbackform gießen. Im vorgeheizten Ofen 70-80 Minuten backen. Das Brot aus dem Ofen und aus der Form nehmen und am Gitterrost vollständig kalt werden lassen. Dann in Scheiben schneiden und genießen.