

## ***Marroni Brot (ca. 1 kg)***

### ***Zutaten:***

150 g	Kastanienmehl
450 g	Mehl
450 ml	Wasser, handwarm
7 g	Trockenhefe
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	Kastanien, gekocht

### ***Zubereitung:***

- Kastanien grob hacken.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Dann den Rest hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- In einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 220°C vorheizen und Teig in eine gewünschte Form bringen und auf ein Backblech geben.
- 20 Min backen und dann auf 180°C stellen und weitere 20-30 min. backen.

## ***Marroni Brot (ca. 1 kg)***

### ***Zutaten:***

150 g	Kastanienmehl
450 g	Mehl
450 ml	Wasser, handwarm
7 g	Trockenhefe
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	Kastanien, gekocht

### ***Zubereitung:***

- Kastanien grob hacken.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Dann den Rest hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- In einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 220°C vorheizen und Teig in eine gewünschte Form bringen und auf ein Backblech geben.
- 20 Min backen und dann auf 180°C stellen und weitere 20-30 min. backen.

## ***Marroni Brot (ca. 1 kg)***

### ***Zutaten:***

150 g	Kastanienmehl
450 g	Mehl
450 ml	Wasser, handwarm
7 g	Trockenhefe
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	Kastanien, gekocht

### ***Zubereitung:***

- Kastanien grob hacken.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Dann den Rest hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- In einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 220°C vorheizen und Teig in eine gewünschte Form bringen und auf ein Backblech geben.
- 20 Min backen und dann auf 180°C stellen und weitere 20-30 min. backen.

## ***Marroni Brot (ca. 1 kg)***

### ***Zutaten:***

150 g	Kastanienmehl
450 g	Mehl
450 ml	Wasser, handwarm
7 g	Trockenhefe
2 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
100 g	Kastanien, gekocht

### ***Zubereitung:***

- Kastanien grob hacken.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Dann den Rest hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- In einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.
- Ofen auf 220°C vorheizen und Teig in eine gewünschte Form bringen und auf ein Backblech geben.
- 20 Min backen und dann auf 180°C stellen und weitere 20-30 min. backen.