

Brennesselbrot

1 Tasse	gekochte Brennesselblätter
½	Hefewürfel
1 dl	Most oder Weisswein
2 dl	Wasser
400 g	Vollkornmehl
Pfeffer und Muskat	
Wenig Curry	
1 TL	Salz
50 g	Sbrinz gerieben
100 g	Weissmehl

Die Brennesseln blanchieren, mit Wein und Wasser mixen, Hefe begeben, Vollkornmehl, Gewürze, Salz und Sbrinz in der Teigschüssel mischen, Brennesselmix darunter kneten. Dann so viel Weissmehl darunter rühren, bis der Teig die übliche Brot Konsistenz hat. 1 Stunden gehen lassen. Ein Brot formen und bei 190 Grad ca. 45 Minuten backen oder Brötchen formen und ca. 20 Minuten backen.
