KIKKOMAN

# Glutenfreies Nussbrot (Vegan)

## ZUTATEN

**12 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **2 EL** | Flohsamenschalen |
| **4 EL** | Wasser |
| **50 ml** | Kokosöl |
| **1 EL** | Chiasamen |
| **50 g** | Mandeln |
| **50 g** | Cashewnüsse |
| **100 g** | Haselnüsse |
| **100 g** | Sesam |
| **100 g** | Sonnenblumenkerne |
| **100 g** | Leinsamen |
| **100 g** | Kürbiskerne |
| **2 TL** | Kikkoman natürlich gebraute Tamari glutenfreie Sojasauce |
| **1 TL** | Fenchelsamen nach Belieben |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Flohsamenschalen mit etwas Wasser mischen und 5 Minuten auf die Seite stellen, bis die Masse dicklich wird.

**Schritt 2**

Kokosöl schmelzen. Flohsamenschalen und flüssiges Kokosöl mit den restlichen Zutaten und 350 ml Wasser in eine Küchenmaschine oder in eine Schüssel geben und gut vermengen. Masse mind. eine Stunde (am besten über Nacht) ruhen lassen.

**Schritt 3**

Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze (155°C Umluft) vorheizen. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, Brotmasse rein geben und glattstreichen.

**Schritt 4**

Das Brot wird in zwei Etappen gebacken. Zuerst für 20 Minuten auf der mittleren Schiene. Anschließend das Brot samt Backpapier aus der Form heben und solo auf den Rost setzen. Nun weitere 35-40 Minuten backen, bis es goldene Ecken bekommt. Nun verströmt es einen herrlichen Duft.

**Schritt 5**

Das Brot vor dem Anschneiden wirklich komplett auskühlen lassen, ansonsten ist es instabil.