

3 Minuten Brot



Zutaten:

- 1 Pkg. Trockenhefe (bzw. 7 Gramm)
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Obstessig
- 500 Gramm Mehl (z.B. 250 Gramm Weizenmehl + 250 Gramm Dinkelvollkornmehl)
- Verschiedene beliebige Körner zu je 50 Gramm (z.B. Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Haferflocken, Walnuskerne,...)

Zubereitung:

Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und vermischen bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Backen:

Kastenbackform einfetten.

Teig in Backform füllen und bei 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) im nicht vorgeheizten Backofen ca. 50 min. backen.

Zum Schluss Brot aus der Backform nehmen und noch 10 min. ohne Form fertig backen.