

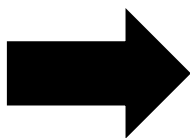
Brot Rezept

Du brauchst:

- 500g Ruchmehl (oder 100g Vollkornmehl und 400g Weissmehl)
- 1 ½ Teelöffel Salz
- einen halben Würfel 20g Frischhefe oder 1 Päckchen 7g Trockenhefe
- 3-3 ½ dl lauwarmes Wasser

So geht's:

- Mische das Mehl und Salz in eine grosse Schüssel
- Zerbröckle die Hefe in kleine Stücke oder gib die Trockenhefe dazu
- Giesse das lauwarme Wasser dazu und verrühre alles
- Knete den Teig bis er schön elastisch ist (ca. 10 Min)
- Der Teig sollte nicht auf dem Tisch kleben (sonst etwas Mehl dazu geben)
- Den Teig zurück in die Schüssel geben und mit einem Pfannendeckel oder Klarsichtfolie oder feuchten Tuch zudecken (wichtig, keine Zugluft und eine warme Umgebung sonst geht der Teig nicht auf)
- Für ca. 1 Stunde aufs doppelte gehen lassen
- Das Brot/ Brötchen/Tiere formen und abermals mit Folie oder feuchtem Tuch abdecken ca. 15-20 min gehen lassen
- Ofen auf 220 Grad C vorheizen
- Die Brötchen in die Mitte des heissen Ofen schieben
- Backe für ca. 15-30 Minuten je nach Grösse (Wenn's gut riecht und du auf die Unterseite des Brötchen klopfst und es hohl klingt ist es fertig)
- Auf dem Gitter ganz auskühlen lassen



Kann auch für Schlangengebrot /Stockbrot benutzt werden