

Brot



Zutaten:

$\frac{1}{2}$ kg Mehl (halb Weiss- halb Vollkornmehl)
3 dl Wasser lauwarm
1 Tlf Salz
3 flache Tlf Trockenhefe

Zubereitung:

Mehl, Salz und Hefe mischen, das lauwarme Wasser begeben. Den Teig kneten bis er schön luftig ist, ca. 1 Std gehen lassen.

Brot formen, noch einmal kurz aufgehen lassen danach ca. 20 - 25 Min backen.