

Rezept

Ratz-Fatz-Brot

Zutaten

400g Huber-Mühle
Dinkelmehl 630

2 Pck. Huber-Mühle
Trockenbackhefe

360ml Wasser, lauwarm
(max. 35 Grad)

1 ½ EL Essig

2 TL Salz

Eventuell:

100g Huber-Mühle
Salat- / Müsli-
& Back-Mix

Zubereitung

1. Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben.
2. Hefe, Wasser, Essig, Salz und evtl. Salat-/Müsli-/Back-Mix zum Mehl geben und verkneten.
3. Den Teig in die Backform geben.
4. In den kalten Backofen stellen.
5. Bei 200°C Umluft ca. 45-55 Min. backen.
6. Das Brot aus der Form nehmen und vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

