Schnelles Vollkornbrot

Zutaten:

- 650 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 500 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Mehl abwiegen und in eine Schüssel geben

2. 1 TL Salz zum Mehl geben

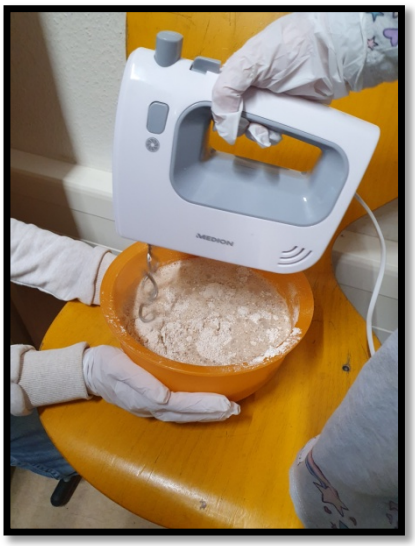
3. In einem anderen Behälter den Würfel Hefe in lauwarmem Wasser zerbröseln

4. Die aufgelöste Hefe zum Mehl geben

5. Wer möchte kann Körner oder Nüsse hinzufügen.

6. Den Teig in einer gefettete Kastenform geben.

7. Bei 180 Grad Umluft circa 45 bis 50 min im Ofen backen.


MEDION

7
180
9
0.50