



Kräftiges Landbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Mehrkornbrotbackmischung
- 100 ml Wasser durch einen Becher Joghurt ersetzen
- 1 EL Brotgewürz

Zubereitung

500g Mehrkorn-Brotbackmischung, evt. den EL Brotgewürz, 220ml lauwarmes Wasser und 100ml Joghurt etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen einen Brotlaib daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen oder den Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 Minuten gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 Minuten die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeiten für 1 Brot aus 500g Backmischung: 45 – 60 Min.

Arbeitsweise im Brotbackautomaten:

Zuerst die 220ml Wasser (25°C) und die 100ml Joghurt, dann die 500g Mehrkorn-Brotbackmischung und das Brotgewürz in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (kein Vollkornprogramm).

