



Kräuterbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Mehrkornbrotbackmischung
- 320ml Wasser
- 5 EL Schnittlauch (frisch oder tiefgefroren)

Zubereitung

500g Mehrkorn-Brotbackmischung, den Schnittlauch und 320ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. 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:

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

Brötchen: 15 – 25 Min.

Arbeitsweise im Brotbackautomaten:

Zuerst 320ml Wasser (25°C), dann den Schnittlauch und die 500g Brotbackmischung in die Knetform des Brotbackautomaten geben. Backprogramm starten (kein Vollkornprogramm).

