



Gute-Laune-Brot



 Arbeitszeit: 60 min

 Koch- & Backzeit: 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 320ml Wasser
- 500g Vollkornbrotbackmischung
- 2 MS Zimt
- 1 MS Kardamom
- 1 MS gemahlene Nelken

Zubereitung

Die 500g Vollkornbrot Backmischung mit 320ml lauwarmem Wasser und den Gewürzen etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten, dann zugedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen das Brot formen und auf ein Backblech bzw. in eine Kastenform legen. Nochmals 30 - 45 min an einem warmen Ort gehen lassen.

Mittig im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft 200 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren. Weitere 35-40 Minuten backen.

Für die Zubereitung im Brotbackautomaten bitte KEIN Vollkorn-Programm wählen.

