



Sommerbrot



 Arbeitszeit: ca. 70 min

 Koch- & Backzeit: ca. 50 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Kartoffelbrotbackmischung
- 220ml Wasser
- 200g saure Sahne (10 % Fett i. Tr.)
- 1 geh. EL (2g) Majoran
- 1 geh. EL (2g) Thymian

Zubereitung

Die 500g Kartoffelbrotbackmischung, 220ml lauwarmes Wasser, Majoran und Thymian sowie die 200g Saure Sahne etwa 10 min zu einem elastischen Teig kneten. Abgedeckt 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen Brot oder Brötchen daraus formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen bzw. den Brotlaib in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort weitere 30 – 45 min gehen lassen.

Oberfläche mit Wasser bestreichen, leicht einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 45 – 60 min., Brötchen ca. 15 – 25 min.

