



Honigbrot



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 45 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Weissbrotbackmischung
- 250ml Milch
- 50ml Wasser
- 3 EL Honig

Zubereitung

500g der Weissbrotbackmischung, Milch und Wasser lauwarm sowie den Honig 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 Teig in eine gefettete Kastenform füllen. An einem warmen Ort 30 – 45 min gehen lassen. Oberfläche mit Wasser bestreichen, einschneiden und mittig im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen. Nach 10 min die Temperatur um 30 °C senken.

Nach 20 min Backzeit das Brot bzw. die Brötchen im Ofen mit Alufolie bedecken, damit die Kruste nicht zu dunkel wird.

Backzeit: 1 Brot aus 500g Backmischung ca. 30 – 40 min., Brötchen ca. 15 – 20 min.

