



Brot-Snack



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 50 min

 ca. 700g Brot

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 300ml Wasser
- 500g Vitalbrotbackmischung
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 3 EL gehackte Kräuter, z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung

Die 500g Vitalbrot Backmischung mit 300ml lauwarmem Wasser, den gehackten Kräutern und dem Knoblauch 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 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

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

Das fertiggebackene Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, im Ofen tosten und mit Oliven servieren.

