



Lecker - Schmecker - Brot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 1 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 650 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
- 350 g Mehl (Weizenmehl Type 1050, dunkel)
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Salz
- 650 ml Wasser, lauwarm

NÄHRWERT

Calories: 3520 kcal

Serving Size: 1

ausgelegtes Backblech geben. 30 Minuten bei 225°C backen, dann weitere 30 Minuten bei 175°C.

Besonders gut ist das noch warme Brot mit Nutella.

ZUBEREITUNG

Die zwei Mehlsorten vermischen, eine Kuhle buddeln und Hefe in die hineinbröseln. Salz außen am Rand verteilen. Ca. 500 ml lauwarmes Wasser über die Hefe in die Kuhle gießen, rühren und dann kräftig kneten. Dabei nach und nach das restliche Wasser hinzugeben. Der Teig darf nicht kleben (sonst ist zu viel Wasser dabei, kann man aber mit ein bisschen Mehl wieder ausgleichen). Ich knete in meiner Küchenmaschine. Nun lässt man den Teig ca. 1 Stunde gehen.

Danach auf einem bemehlten Küchentuch einen Laib daraus formen. Den Ofen auf 225°C vorheizen. Wenn der Ofen heiß ist, den Laib auf ein mit Backpapier