



Rezept

PFINGST-BROT

ZEIT:
1 Stunde

TEMPERATUR:
170° Ober/Unterhitze

HINWEISE:

- 1) Die fettgedruckten Zutaten braucht es mindestens für das Brot.
- 2) Der hinzugefügte Essig lässt das Brot besser aufgehen und lockerer werden.
- 3) Alle weiteren Zutaten können je nach persönlichem Geschmack ergänzt werden.

ZUTATEN

500gr Mehl, (Sorte nach Geschmack)

ca. 100gr Kerne nach Wahl (z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)

500 ml lauwarmes Wasser
(Vollkornmehl benötigte eine höhere Flüssigkeitsmenge!)

1 Pckg. Trockenhefe
2 gestrichene TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Apfel-/Obstessig
1 EL (Oliven-)Öl

eventuell: 1EL Schnittlauch,
Petersilie, Haferflocken

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten (mit dem Knethaken des Rührgerätes) gut vermengen. Der Teig sollte wie ein dickflüssiger Rührteig aussehen. Eine Kastenform (30cm) einfetten, den Teig hineingeben und ihn ohne weitere Gehzeit in den NICHT vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit bei 170° Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten (wenn kein Essig benutzt wird, verlängert sich die Backzeit). Garprobe mit einem Holzstäbchen durchführen.