

Gelingt-Immer-Brot-Rezept (1 Kilogramm)

1 kg Mehl (Weizen-, oder Weizenvollkorn,- oder Dinkelmehl oder eine Mischung daraus) und

1 EL Salz in eine Rührschüssel geben.

Nach Wunsch Rosinen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne etc. dazugeben.

1 Päckchen frische Hefe (=35 g) zerbröseln und in

750 ml warmes Wasser zusammen mit

1 EL Honig auflösen, über die Mehl-Salz-Mischung schütten und verrühren.

Der Teig braucht nicht zu gehen!

Eine große Springform fetten und den Teig einfüllen. Den Teig glattstreichen und In der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden. Im Backofen auf der untersten Schiene 1 Stunde backen. Das Brot aus der Form kippen und noch 10 Minuten in den ausgeschalteten Ofen legen. Wenn man auf den Boden des Brotes klopft, muss es hohl klingen.

Damit das Brot nicht austrocknet, in den Ofen während des Backens eine mit Wasser gefüllte ofenfeste Tasse (oder kleine Backform) neben die Brotbackform stellen.

Temperatur: 200 ° C (Umluft), sonst 250 ° C