



## Blitzbrot - Wunschbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

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

### ZUTATEN

**500 g** Mehl nach Wahl (Roggen, Dinkel, Vollkorn-)  
**450 ml** Wasser, lauwarmes  
**1** Würfel Hefe, frische  
**1 EL** Honig oder Pekmez oder Zuckerrübensirup  
**2 EL** Essig (Obstessig)  
**1 TL** Salz  
**150 g** Körner (Sesam, Kürbis-, Sonnenblumen-, Pinienkerne etc.)  
Fett für die Form  
evtl. Haferflocken  
evtl. Kartoffel(n)  
evtl. Kürbisfleisch  
evtl. Karotte(n)  
evtl. Zwiebel(n), getrocknete  
evtl. Rosinen  
evtl. Müsli

### ZUBEREITUNG

Zuerst das lauwarme Wasser in eine Rührschüssel geben und die Hefe hineinbröseln. Den Honig (oder Sirup - es geht auch Pekmez aus dem türkischen Supermarkt), Essig und das Salz dazu und alles vermischen bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun das gewünschte Mehl und die Körner untermischen.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und in den nicht vorgewärmten Ofen stellen. Erst jetzt den Ofen auf 200°C stellen und das Brot 70 Minuten backen. Sind die 70 Minuten herum, den Ofen ausschalten und das Brot aus der Form nehmen. Dieses nun nochmal für zehn Min. in den geschlossenen Ofen stellen.

Superlecker schmeckt das Brot auch, wenn man anstelle der Körner Haferflocken, eine geriebene Kartoffel oder Karotte, getrocknete Zwiebeln oder Tomaten, Kürbis, Rosinen oder (unsere Lieblingsvariante) 2 - 3 händevoll Früchtemüsli, oder, oder, oder ... dazugibt! Das Brot lässt sich je nach Appetit variieren und wir nennen es deswegen "Wunschbrot". Hierbei sind die Mengenangaben aber nicht 150 g sondern nach Gefühl dazu zunehmen.

Dann den noch warmen Kanten mit Butter bestreichen ...