



## Hausgebackenes Brot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 50 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min.

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

### ZUTATEN

800 g Weizenmehl Type 550

200 g Weizenvollkornmehl

1 EL Zucker

1 Würfel Hefe, (42 g)

1 EL Salz

700 ml Wasser bis 750 ml

### NÄHRWERT

Calories: 3537 kcal

Serving Size: 1

backen.

Das Brot ist fertig, wenn es sich vom Formrand löst oder schön braun ist.

### ZUBEREITUNG

Beide Mehlsorten mit Zucker mischen und eine Vertiefung bilden. Hefe im Salzwasser auflösen. In die Vertiefung schütten. Masse sorgfältig mischen und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Brotform oder in eine Schüssel geben und ca. 1 1/2 Stunden in warmes (kein kochendes) Wasser stellen.

Es geht auch abgedeckt und ohne Durchzug an einem warmen Ort. Der Teig muss mindestens doppelt so hoch sein.

Den Brotteig entweder mit der Form oder handgeformt in den Backofen geben. Etwa 1 Stunde bei 200 ° C