



Leckeres Brot

1000g Mehl aus dem Getreide, das Sie gut vertragen
2 Päckchen Trockenhefe
600ml Wasser
1 gestrichener Eßlöffel Salz
4 Eßlöffel Olivenöl

Alle Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine mindestens 10 Minuten kneten.
Mindestens 4 Stunden bei Zimmertemperatur zugedeckt gehen lassen oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Den Ofen auf 225°C Umluft vorheizen.

Aus den 1000g lassen sich gut 2 Brote backen – entweder die 1 Brot schon geformt einfrieren oder mitbacken und dann in Stücke schneiden und dann einfrieren – dann braucht man die Stücke nur in den Toaster geben und - hmm – leckeres Brot genießen.

Das /die Brot(e) mit 2 vollen Tassen Wasser im Backraum 20 Minuten bei 225°C backen, dann auf 200°C reduzieren und ca. 20 Minuten weiterbacken.
Dann auf 180°C reduzieren und ca. 10 Minuten fertigbacken.
Herausholen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!