BROT

SCHNELL, EINFACH, MEGALECKER

VEGAN

Portionen: für 1 Laib

ZUBEREITUNG

Mehl mit Hefe, Salz, Gewürzen und wer mag mit Körner und Nüssen mischen. Wasser dazu und einen schönen Teig kneten. Ich mach das am Liebsten mit der Hand, wer mag kann aber natürlich auch eine Küchenmaschine nehmen.

Den Teig dann für mind. 1 Stunde, am Besten 2 oder 3 ☺ im Warmen gehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Teig nun entweder in eine vorher gefettete und mit Haferflocken ausgekleidete Form geben, oder einen Laib formen und direkt aufs Backblech damit!

Ab ins Rohr. Ca. 100ml Wasser in einer hitzebeständigen Schale mit dazu und das Brot für 45-50 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mmmmmhhh lecker schmecker FERTIG ☺

ZUTATEN

500g Mehl (ganz egal welches du gerne magst... ich nehm am Liebsten Dinkle VK und Emmer – es geht aber auch jedes andere Mehl wunderbar ☺)

1 Pkg. Trockenhefe

1 TL Salz

Gewürze nach Belieben
(Fenchelsamen, Kümmel, Koriandersamen, Anis, was auch immer dir Spaß macht)

Eine Hand voll Nüße und/oder Körner
(Haselnüsse, Walsnüsse, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Brennnesselsamen, auch hier gilt, alles was du gerne magst ☺ - können rein, müssen aber nicht...)

11/2 Tassen Wasser

Jacqueline Flasch
Im Kräutergarten
Brandstatt 6
4644 Scharnstein

Simsalabim, deine Lavendula