

WEIZEN(-VOLLKORN)BROT

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	700-800g	Weizen-(voll)mehl	In eine genügend große Schüssel füllen und in die Mitte eine Mulde drücken. Achtung: Der Teig wird sein Volumen vergrößern.
2	Ca. 400ml	Handwarmes Wasser	Mit
3	2 EL	(Rohr-)Zucker	Verrühren.
4	1	Frischen Hefewürfel	In die Mulde bröseln und mit dem Zuckerwasser übergießen. Mit etwas Mehl verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt ca.10 Minuten gehen lassen.
5	2	Kastenformen	Mit
6	Etwas	Öl	Einpinseln und den Backofen auf 100 Grad vorheizen.
7	Das restliche	Mehl	Mit dem Hefeansatz zu einem glattem Teig verrühren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten.
8	Etwas	Wasser oder Mehl	Eventuell zufügen, falls der Teig zu fest oder zu flüssig sein sollte.
9	1 gestrichener EL	Salz	Mit je
10	½ TL	Gem. Kümmel und Anis	Zufügen und gut durchkneten.
11	Den ganzen	Teig	Teilen und zu zwei Brotlaiben formen.
12	Jeden	Brotlaib	Mit Wasser bepinseln und auf die untere Schiene stellen. Ca. 10 Minuten gehen lassen und dann den Backofen auf 180 Grad schalten. Nochmals 40 Minuten backen lassen und die Brotlaibe mit einem Messer aus der Form lösen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.