



LANDBROT

Zubereitungszeit 75 Min.
• 280 kcal pro Portion

Backform:

Silikon-Brotbackschale

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe (20 g)
500 g Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Mehl zum Arbeiten

1 Hefe zerkrümeln und in einer Schüssel mit 300 ml lauwar-
mem Wasser auflösen. Zugedeckt
10 Min. ruhen lassen.

3 Den Teig mit bemehlten
Händen zu einer Kugel formen
und mit einem Küchentuch ab-
decken. Zugedeckt 1 Std. 30 Min.
ruhen lassen.

2 Mehl in die Brotbackform
geben, in die Mitte eine Mulde
drücken. Angerührte Hefe und Salz
in die Mulde geben. Alles so lange
kräftig verkneten, bis der Teig
geschmeidig ist.

4 Backofen auf 150° (Umluft
140°) vorheizen. Die Brot-
backform verschließen und in den
Backofen geben. Das Brot im Back-
ofen (unten) ca. 45 Min. goldbraun
backen. Die Form herausnehmen
und vorsichtig öffnen (Achtung, es
kann heißer Dampf austreten!). Das
Brot auf ein Kuchengitter geben
und dort abkühlen lassen.

TIPP Wer möchte, kann nach dem Kneten des Teigs noch Sesamkörner, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne (à ca. 5 g) hinzugeben und unterkneten. Dann den Teig wie oben beschrieben gehen lassen. Anschließend die Oberfläche des Teigs mit etwas Wasser einpinseln, nach Belieben mit Körnern oder Kernen bestreuen und wie gewohnt in der Form backen.