Brot (schnell) von gertrud.e

Mengen für 10 Personen

8.75 dl Wasser	
40 g Hefe	im Wasser in einer Schüssel auflösen
1.25 kg Halbweissmehl	dazugeben
125 g Sonnenblumenkerne	
125 g Sesamsamen	
8.0 g Salz	
2 cl Apfelessig	Alles ebenfalls in die schüssel geben und gut kneten. Der Teig sollte nicht klebrig sein, wenn es so ist, dann noch etwas Mehl zugeben. Aus dem Teig ein Brot formen und im nicht vorgeheizten Ofen bei 180 C etwa 40 min backen.

Mit dem Rezept habe ich noch keine Erfahrung, bitte Änderungen als Komentar dazu schreiben. Danke.