



Brot selbstgemacht 1 KG von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

40 g Hefe	In lauwarmen Wasser und eine Prise Zucker verflüssigen.
500 g Weissmehl	
500 g Ruchmehl	
3.0 TL Salz	
150 g Salatkernenmix	Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne etc.
6.0 dl Wasser	

Hefe verflüssigen. Mehl, Salz und Kerne mischen. Eine Mulde in der Mitte bilden, die Hefe reingiessen und mit Mehl überdecken. 5 Minuten aufgehen lassen und dann alles verkneten. Das Wasser nach und nach dazugeben, ggf. benötigt man etwas weniger oder mehr.

Brot 3h oder über Nacht aufgehen lassen.

Brot auf das Blech mit Backpapier geben und im Ofen für 10 Minuten bei 240°C backen. Anschliessend den Ofen auf 180°C einstellen und nochmals ca. 30 Minuten backen.