

default watermark



5-Minuten-Brot

Description

500 Gramm Mehl
500 ml Wasser
1 Würfel Hefe
2 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Apfelessig.

default watermark

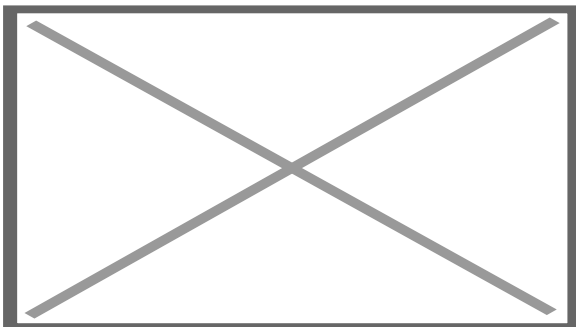
Zubereitung:

Den Würfel Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen dann mit den restlichen Zutaten gut 5 Minuten Kneten bzw. schlagen da der Teig recht flüssig ist

Dann eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen.

Ihr könnt natürlich jedes Mehl nehmen und sich mischen auch mit Körnern jeder Art schmeckt es lecker.

Dann für 60 Minuten bei 180 Grad umluft oder 190 Grad Ober/ unterhitze in den kalten!Backofen



Category

1. Vegetarisch

Date Created

August 20, 2020

Author

jeanny