



Zauberbrot in 3 minuten & ohne gehzeit

Description

Zutaten

7 g Hefe (Trockenhefe)
450 ml Wasser (lauwarm)
500 g Mehl
150 g Körner
2 TL Salz
2 TL Essig

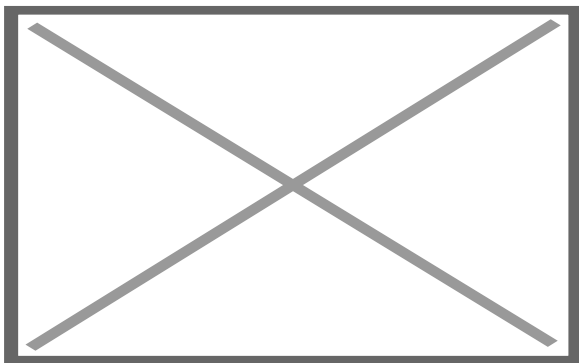
default watermark

Zubereitung

Hefe mit dem lauwarmen Wasser in einer Schüssel verrühren dann alle weiteren Zutaten zufügen und gut verarbeiten.

Teig in eine zuvor gefettete Form geben und in den kalten Backofen stellen. Achtung !! das Brot nicht gehen lassen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 28, 2021

Author

jeanny

default watermark