

Selbstgebackenes Landbrot

Brot gibt es in den verschiedensten Varianten zu kaufen. Ob Vollkornbrot, Mischbrot oder ein Krustenbrot, die Auswahl ist riesig. Meine VITALITÄT zeigt Ihnen heute, wie Sie Brot ganz einfach selbst backen können und das schnell und mit nur wenig Zutaten.

01.03.2017 - von MEINE VITALITÄT Redaktion

Für 2 Brote à 750 Gramm benötigen Sie:- 500 g Weizenmehl Type 1050

- 500 g Roggenmehl Type 997

- 1 TL Brotgewürz

- 1 Päckchen Hefe (42 g)

- 20 g Butter

- 15 g Salz

- 0,75 l lauwarmes Wasser

So bereiten Sie das Landbrot zu: Zu Beginn das Weizenmehl, Roggenmehl und Brotgewürz mischen und in eine Schüssel geben. In die Mitte der Masse eine Mulde drücken, die Hefe hinein bröckeln und mit etwas Wasser verrühren. Diese Mischung nun einige Minuten gehen lassen. Nach abgelaufener Zeit das restliche Wasser, Butter und das Salz zugeben und alles gut verkneten sowie den Teig für circa 3-4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach den Teig teilen, nochmals gut kneten und die runden Teiglaike mit dem Schluss nach unten auf ein mit

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/1574>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Backpapier belegtes Blech legen. Die Brotlaibe nochmals für circa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Abschließend kommen die Brote im vorgeheizten Backofen bei 220 °C für circa 1 Stunde in den Ofen.

Meine VITALITÄT wünscht viel Spaß beim Ausprobieren!