

Brot backen - unser einfachstes Rezept

Zutaten für 30 Scheiben:

- 500 g Dinkelmehl
- 350 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Pflanzenöl



Zum Bestreuen

- 1 EL Haferflocken

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten
Ruhezeit:	90 Minuten

Und so geht's: Brot backen

1. Verknete alle Zutaten in einer Schüssel und decke den Teig mit einem sauberen Küchentuch ab. Lasse den Teig für 1 Stunden gehen.
2. Knete den Teig erneut durch. Fette eine Kastenform ein und bestreue sie mit etwas Mehl.
3. Lege den Teig in die Kastenform und decke den Teig erneut mit dem Küchentuch ab. Lasse den Teig erneut 30 Minuten gehen.
4. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
5. Bestreiche den Teig mit Wasser und bestreue ihn mit Haferflocken. Schneide ihn mit einem Messer ein.
6. Backe dein Brot im untersten Drittel deines Backofens für vorerst 30 Minuten und drehe dann den Backofen auf 180°C und backe das Brot für weitere 20 Minuten. Sollte das Brot zu dunkel werden, kannst du es mit etwas Backpapier abdecken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

