

Kreativität 2 - Cevi @ Home



5 Minuten Brot im Backofen

In nur 5 Minuten ist ein Teig für ein leckeres «Chörndlibrot» hergestellt.

Die Herstellung des Teiges dauert 5 Minuten, anschliessend direkt 60 Minuten backen. Et voilà, fertig! 😊

Zutaten:

- 600 gr Mehl nach Wahl (z.B. Bauern-, Dinkel- oder Weizenmehl)
- 1.5 Packungen Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 180 gr Körner nach Wahl z.B.
 - o 60gr Sonnenblumenkernen
 - o 60 gr Sesamsamen,
 - o 60 gr Leinsamen
- 2.5 EL Obstessig
- 6 dl Lauwarmes Wasser
- Butter für die Form



Zubereitung:

1. Zutaten bereitstellen
2. Alle Zutaten von Mehl bis Körner zusammenmischen.
3. Essig ins Wasser geben und unter den Teig rühren. (Der Teig bleibt ziemlich flüssig!)
4. Cake Form mit Butter einfetten, anschliessend Teig einfüllen.
5. In den kalten Backofen stellen und Temperatur einstellen. 180 Grad Umluft unteres Drittel bei 60 Minuten Backen.
6. Tipp: Das Brot wird knuspriger, wenn du ein ofenfestes Schüsselchen mit Wasser während des Backens in den Ofen stellst.