Brot

Zutaten

- 500 Gramm Weizen-/Dinkel-/Vollkornmehl
- 1 Päckchen Hefe (= ca. 7 Gramm)
- 1-1 ½ Gläser heißes Wasser
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker
- nach Belieben (um kein Standardbrot zu backen) Kräuter (z.B. Oregano oder Rosmarin), Sonnenblumenkörner, Oliven, usw.

Anleitung

1. Alle Zutaten und Utensilien bereitlegen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel mit den Händen zu einem zähen, klebrigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig 45-60 Minuten abgedeckt gehen lassen (am besten an einem sonnigen Ort), damit die Hefe ihre Arbeit verrichten kann. Der Teig sollte sich danach vergrößert haben.
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Währenddessen den fertigen Teig auf Backpapier auf entweder ein Backbleck oder -gitter geben. Bei der Form des Brotes sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Das Brot wird dann bei derselben Temperatur 45-60 Minuten gebacken.
5. Das Brot herausholen und ca. 10 Minuten unberührt lassen. Danach kann es—auch noch warm—verspeist werden.

© Kittinger ☺