

BROT ALMJAUSE



BROT ALMJAUSE

ca. 800 g

ZUTATEN

150 g	Weizenvollkornmehl
350 g	Weizenmehl 1050
10 g	Brotgewürz
10 g	Salz
10 g	frische Hefe
350 g	lauwarmes Wasser



ZUBEREITUNG

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Mehl, Brotgewürz und Salz hinzufügen und ca. 10 Minuten kräftig kneten und zu einem runden Leib formen.

Den Teig im bemehlten Gärkörbchen gehen lassen ca. 1 Stunde.

Anschließend auf ein Backblech stürzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 45–60 Minuten ausbacken.