

Schnelles Vollkornbrot

500 g

Dieses schnelle Brot braucht nur 65 min und davon musst Du nur 5 in Vorbereitungszeit einplanen. Ich hätte nie gedacht, dass das Backen so einfach sein kann.

Zutaten

- 500 g Vollkornmehl
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml Essig z.B. Apfelessig
- 2 gestrichene TL Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 160 g gemischte Körner nach Wahl z.B. Sonnenblumen, Kürbiskerne, Leinsamen, Chia, Haferflocken, Haferflocken

Zubereitung

1. Alle Zutaten 3 min vermengen. Der Teig ist etwas flüssiger als andere Hefeteige, nicht wundern.
2. Den Teig in eine gefettete Kastenform 30cm Länge füllen, mit ein paar Haferflocken bestreuen und sofort in den **NICHT** vorgeheizten Backofen schieben bei 200°C O/U oder Umluft 180°C für 60 Min. backen.
3. Das Brot aus der Form nehmen und auf eine Kuchengitter abkühlen lassen. Am besten mit feiner Erdbeermarmelade zum Frühstück oder mit Leberpastete zum Abendbrot genießen. Guten Appetit!