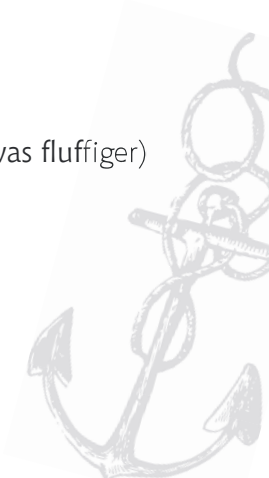


UNSER HAUSBROTREZEPT



Zutaten (für 2 Brote)

- 500 gr. Bio-Weizenmehl
 - 500 gr. Bio-Vollkornmehl (oder Dinkelmehl, dann wird es etwas fluffiger)
 - 2 x Hefe
 - 2 Kaffeelöffel Salz
 - 2 Kaffeelöffel Zucker
 - Leinensamen, Kürbuskerne und Sonnenblumenkerne
 - 1 Liter lauwarmes Wasser
- 

So gehts

1. Alle Zutaten gut in einer Rührschüssel vermengen und abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
2. Nach einer Stunde erneut verrühren und in die mit Butter eingefetteten Kastenformen (2 Stück) geben, und noch mal ca. 15 Minuten gehen lassen.
3. Den Backofen auf 185 Grad vorheizen und die Brote für ca. eine Stunde backen.
4. Nach einer Stunde die Brote aus den Kastenformen nehmen und erneut ca. 5 Minuten backen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

