



Brot-Rezept

500 g Mehlmischung Gran Alpin oder Parc Ela Mehlmischung

ca. 3 dl Wasser

1 – 2 TL Salz

1 Hefewürfel

Hefewürfel in wenig lauwarmen Wasser auflösen

Salz zufügen

Wasser langsam dem Mehl zufügen und gut unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht

Teig mehrere Stunden an einem warmen Ort stehen lassen

Nochmals gut kneten

Brot formen und auf Backblech legen oder in Backform füllen

Nochmals gehen lassen (je länger desto besser)

Backofen auf 220°C vorheizen.

Bei 220°C 10 Min. backen., Temperatur auf 200°C runterschalten und in 40 - 50 Minuten fertigbacken.