
WEIZENVOLLKORNBROT

*1 Päck. Trockenhefe
½ TL Zucker
etwas Mehl*

mit etwas warmem Wasser anrühren.

*500g Weizenvollkornmehl
50-70g Körner
1 gestr. EL Meersalz
ca. 375ml warmes Wasser*

vermengen. Die aufgelöste Hefe zugeben. Durchkneten. Ca. 30 Minuten gehen lassen. Zu einem Brot formen, 15 Minuten gehen lassen.

Ca. 45 Minuten bei 200°C backen.