

Schnelles Hefebrot

für 2 Stück

1350 g frischgemahlene Weizenmehl

1 l lauwarmes Wasser

1 Würfel Hefe

4 TL Salz

1 TL Honig

2 Kastenformen von 30 cm

Zur Verfeinerung:

Sonnenblumenkerne

Walnüsse, Haselnüsse, Rosinen,

gebratene Zwiebelstücke oder

Gewürze (Anis, Koriander, Fenchel, Kümmel)

Das Wasser in die Rührschüssel füllen. Die Küchenmaschine auf langsame Gangart stellen und die Hefe hineinbröckeln. Das Salz und den Honig hinzufügen. Etwa eine Minute alles gut vermischen. Das Mehl eßlöffelweise einrühren. Wenn alles Mehl in der Schüssel ist, noch drei Minuten den Teig gut durchkneten. Der Teig soll zählebrig sein. Ist er zu trocken, noch etwas Wasser zugeben. Wenn das Brot mit Gewürzen, Nüssen etc. verfeinert werden soll, diese Zutaten nun noch eine Minute untergekneten.

Den Teig in die gebutterten und bemehlten Kastenformen geben und mit dem Messer die Teigoberfläche in Längsrichtung einschneiden. Sesamkörner oder Haferflocken auf den Teig streuen.

In den kalten Backofen stellen und eine Stunde backen.

E- Herd 250° , unterster Rost. Heißlufttherd 225° .

Heiß aus der Form auf ein Gitter stürzen, mind. 4 Stunden auskühlen lassen.