

Brotwinzer Brot



Zutaten

1 kg la mäh la Brotwinzermehl
30 g Fertigsauerteig
1 Beutel oder Würfel Hefe
20 g Salz
720 ml Wasser

Zubereitung

Zuerst den Fertigsauerteig unter das Mehl mischen.

Daraufhin Hefe, Salz und Wasser zugeben.

Auf eigenen Wunsch können Gewürze für eine besondere Note hinzugefügt werden. Anschließend den Teig für ungefähr 20 min ruhen lassen.

Danach den Teig kneten und weitere 60 min ruhen lassen.

Zum Schluss für ca. 60 min bei 200°C backen.