

Vollkornbrot (1 Brot)

Zutaten:

250 g	Vollkornmehl
250 g	Weissmehl
½ EL	Salz
½ TL	Zucker
7 g	Trockenhefe
1 EL	Öl
3 dl	Wasser

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und dem Öl in die Mulde giessen. Zu einem glatten Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen. Zwischendurch zwei- bis dreimal kneten.
- Teig in die mit Backpapier ausgelegte Cakeform geben. 20-30 Minuten gehen lassen.
- Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C).
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen.