

# VOLLKORNBROTBACKFORM

„Dünne Kruste“

„3 Stunden vom Weizen bis zum Brot ....“

**500 Gramm Vollkornmehl**

**ca. 270 ml Wasser**

**ca. 50 ml Milch**

**1 Pkg Trockenhefe**

**1 TL Salz**

**1 TL Zucker**

Gut zusammenkneten und 2 Stunden gehenlassen, oder in die Brotbackmaschine mit Hefeteigprogramm.

Backform mit Olivenöl bestreichen, Teig hineingeben, in ca. 45 min. bei 220 °C Brot werden lassen.

**Lassen Sie das Brot in der Backform abkühlen, nach ca. 20 min. wird die obere Kruste weich und das Brot ist endgültig fertig!**

